



RS Käse-Gnocchi mit Tomaten-Thymian-Sauce

dazu gegrillte Zucchini mit Käse



ca. 25min



4 Portionen

Wir lieben es, mit frischen Kräutern zu kochen – das gibt dem Essen einfach mehr Komplexität und ein köstliches Aroma. Heute zum Beispiel ergänzen wir unsere fruchtige Tomatensauce mit herb-würzigem Thymian und garnieren die gegrillten Zucchini mit zartem Basilikum. Ein tolles Geschmackserlebnis! Neben den Kräutern sind die Gnocchi der Star, die fein mit Käse gefüllt sind und mit der leckeren Sauce ein echtes Dream-Team sind!

Was du von uns bekommst

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Basilikum & Thymian
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Grillpfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 547kcal, Fett 22.4g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 21.2g



1. Gnocchi kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



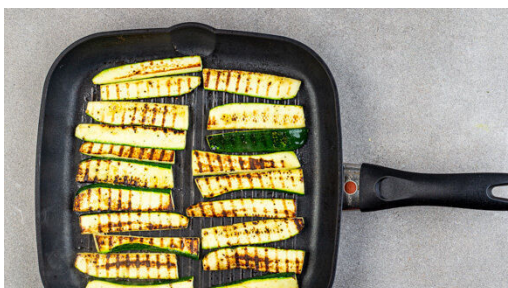
2. Sauce ansetzen

Die **Tomaten**, den **Knoblauch** sowie den **Thymian samt Stängeln** in einen zweiten großen Topf geben, dann mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 1Min. erhitzen.



3. Sauce köcheln

600ml warmes Wasser in den Topf gießen und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Sauce** aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10Min. einköcheln lassen, bis ca. die ½ der Flüssigkeit verdampft ist.



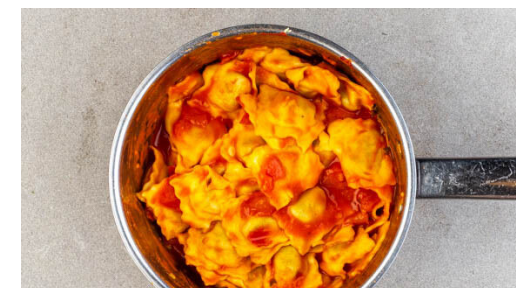
4. Zucchini grillen

Die **Zucchini** jeweils quer halbieren, dann längs in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zucchini-scheiben** mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer einreiben. Ggf. portionsweise in einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. auf jeder Seite scharf anbraten, bis sich Röstspuren zeigen.



5. Zucchini verfeinern

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Basilikum** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Basilikumstreifen** mit der **Zitronenschale** und 2EL Zitronensaft verrühren und mit den **Zucchini** und dem **Käse** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi vermengen

Den **Thymian** aus der **Sauce** entfernen. Die **Sauce** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas Wasser hinzufügen. Die **Gnocchi** in dem Topf mit der **Sauce** vermengen, dann auf tiefe Teller verteilen und servieren. Die gegrillten **Zucchini** dazu reichen.