



Gnocchi in pikanter Kokossauce

mit gebackener Zucchini und Thai-Basilikum



ca. 25min



3-4 Personen

Dass Gnocchi auch ganz anders können, beweisen sie in dieser köstlichen Verschmelzung der italienischen mit der asiatischen Küche. Die cremige Kokosmilchsauce mit roter Currysauce sowie fruchtige Kirschtomaten, Zucchini und Thai-Basilikum ergänzen sich vorzüglich. Der Clou: Einige Tomaten werden gegart, einige bleiben roh für mehr Spannung in der Textur. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 3 Packungen Kirschtomaten
- 1kg Gnocchi 1
- 1 Packung rote Curypaste
- 500ml Kokosmilch
- 10g frisches Thai-Basilikum
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- große Topf
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 20.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** der Länge nach halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



2. Zucchini rösten

Die **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-15Min. im Ofen goldbraun rösten. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



3. Sauce zubereiten

Die **1/2 der Curypaste** und die **1/2 der Tomaten** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5Min. anbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und die **Sauce** noch ca. 4Min. köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, ggf. mit mehr **Curypaste** nachwürzen und die **restlichen Tomaten** in die **Sauce** rühren.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. garen, bis die **Gnocchi** an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und in die **Sauce** rühren.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Die **Zucchini** mit dem **Limettenabrieb** und **1-2EL Limettensaft** verfeinern.



6. Anrichten und servieren

Die **Cashews** grob hacken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit den **Zucchini**, dem **Thai-Basilikum** und den **Cashews** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.