



## RS Käse-Gnocchi mit Tomaten-Thymian-Sauce

dazu gegrillte Zucchini mit Käse



ca. 25min



2 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

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung<sup>1,2,3</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>2</sup>
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße 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.

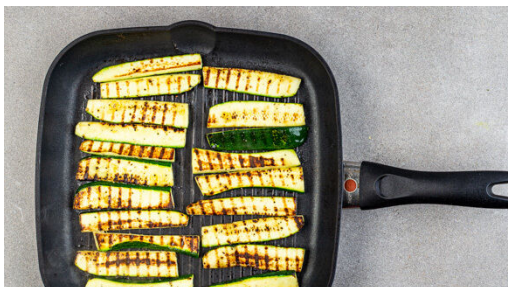
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 512kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 59.3g, Eiweiß 15.4g



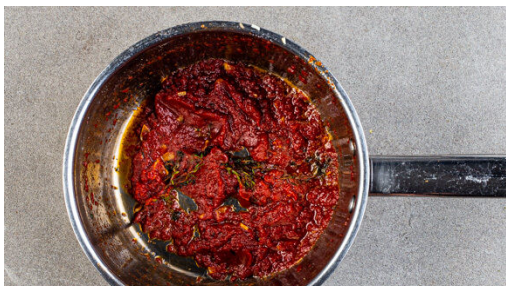
### 1. Gnocchi kochen

In einem mittelgroßen 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.



### 4. Zucchini grillen

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



### 2. Sauce ansetzen

Die **Tomaten**, den **Knoblauch** sowie die **½ des Thymians samt Stängeln** in einen zweiten mittelgroßen Topf geben, dann mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 1Min. erhitzen.



### 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 **1EL Zitronensaft** verrühren und mit den **Zucchini** und dem **Käse** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Sauce köcheln

300ml warmes Wasser in den Topf gießen und die **½ des Brühgewürzes** einrühren. Die **Sauce** aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10Min. einköcheln lassen, bis ca. die **½** der Flüssigkeit verdampft ist.



### 6. Gnocchi vermengen

Den **Thymian** aus der **Sauce** entfernen. Die **Sauce** mit **1-2EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**