MARLEY SPOON



Gnocchi-Gemüse-Blech mit Mozzarella

mit Brokkoli und Kirschtomaten

ca. 30min 2 Portionen

Leckeres und ausgewogenes Essen muss nicht kompliziert sein, manchmal braucht es nur ein Backblech und ein paar sehr, sehr gute Zutaten. Gnocchi, Brokkoli und Kirschtomaten wandern mit roten Zwiebeln gemeinsam aufs Blech und kommen goldbraun geröstet wieder heraus. Dazu gibt's eine frische Kräutersauce mit Petersilie und Zitrone und cremigen Mozzarella. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi [1]
- 1 Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 10g Petersilie
- 1 Mozzarella [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 847kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 28.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gnocchi** in warmem Wasser ca. 5Min. einweichen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Den **Brokkoli samt Strunk** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Die **Gnocchi**, den **Brokkoli** und die **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



2. Zutaten würzen

Die **Zitronenschale** abreiben und in ein hohes Püriergefäß geben, die **Zitrone** halbieren. **1 Zitronenhälfte** und den **ungeschälten Knoblauch** auf das Backblech geben. Das **Gemüse** und die **Gnocchi** auf dem Blech mit 2½EL Olivenöl, **¼TL Oregano** und je ¼TL Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen.



3. Zutaten rösten

Das Backblech in den Ofen schieben. Nach ca. 5Min. den **Knoblauch** herausnehmen und abkühlen lassen. Die **Zutaten** 15–20Min. im Ofen rösten, bis die **Gnocchi** weich sind, das **Gemüse** leicht gebräunt ist und die **Tomaten** aufplatzen. Aus dem Ofen nehmen und für ein paar Minuten abkühlen lassen.



4. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, 1TL Essig, 1½EL Olivenöl, 1EL Wasser, **½TL Oregano** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zur **Zitronenschale** in das Püriergefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer **Sauce** pürieren. Nach Belieben mit mehr Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



5. Mozzarella zerteilen

Den **Mozzarella** trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zerteilen.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Gnocchi-Gemüse** mit Salz, Pfeffer und **Oregano** abschmecken und falls gewünscht mit etwas **Zitronensaft** beträufeln. Auf Schüsseln verteilen, mit dem **Mozzarella** belegen und mit der **Kräutersauce** garniert servieren.