



Gebackene Gnocchi

mit buntem Gemüse und Kräutersauce



20-30min



3-4 Personen

Die gebackenen Gnocchi sind ratzfatz zubereitet und zusammen mit dem saftig-knackigen Ofengemüse aus Paprika, Zucchini und roter Zwiebel einfach unschlagbar lecker. Getoppt wird das Ganze mit einer cremigen, aber veganen Sauce aus frischem Basilikum, Sojasahne und spritziger Zitronenschale. Wow, wir sind begeistert!

- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1kg Gnocchi ¹
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

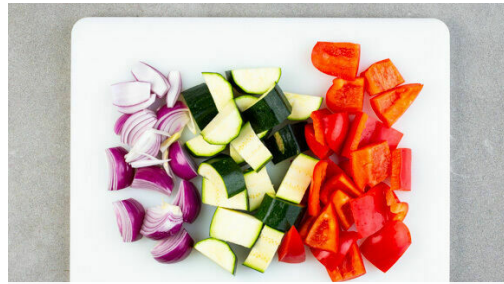
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 623kcal, Fett 19.8g,
Kohlenhydrate 95.3g, Eiweiß 17.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und ebenfalls in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dicke Spalten schneiden.



4. Basilikum schneiden

Das **Basilikum** samt **Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 2EL Olivenöl vermengen, mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen und 15-20Min. im Ofen rösten.



5. Sauce zubereiten

Die **Sojasahne**, das **Basilikum**, **1TL Zitronenschale** und die **1/2 der Kräutermischung** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren. Mit Salz, Pfeffer, **Zitronensaft** und ggf. mehr von der **Kräutermischung** abschmecken.



3. Gnocchi rösten

Die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ebenfalls 15-20Min. im Ofen rösten. **Nach der Hälfte der Zeit** die Bleche tauschen.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten, mit der **Sauce** beträufeln und servieren.