



Gebackene Gnocchi

mit buntem Gemüse und Kräutersauce



20-30min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 500g Gnocchi 1
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Sojasahne⁶
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

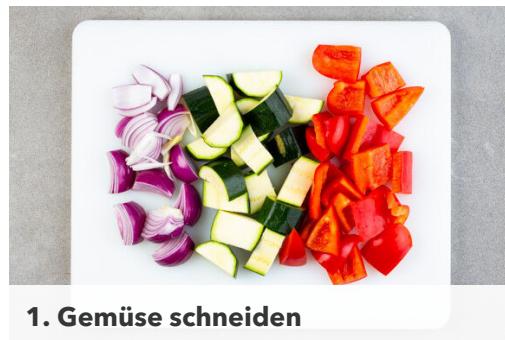
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 28.0g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 19.3g



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 1EL Olivenöl vermengen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 15-20Min. im Ofen rösten.



3. Gnocchi rösten

Die **Gnocchi** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise 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.



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.



6. Anrichten und servieren

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