



## Rauchige Zucchini-Tomaten-Gnocchi

mit knusprigem Rosmarin-Topping



ca. 25min



3-4 Personen

Achtung, heiß und herzhaft: leckere Gnocchi in einer noch viel leckereren Sauce aus Zucchini, Kirschtomaten und rauchigem Paprikagewürz - einfach köstlich! Als crunchy Topping obendrauf gibt's duftig mit Rosmarin angebratene Mandelsplitter, besonders würzig dank Hefeflocken. Wenn das kein Grund für glückliche Gesichter am Tisch ist ...



## Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 2 Packungen Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 734kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 100.4g, Eiweiß 24.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



### 2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Zucchini** und die **Kirschtomaten** mit 1 kräftigen Prise Salz in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten.



### 3. Gemüse garen

Das **Brühgewürz** einrühren und das **Gemüse** abgedeckt in 5-7Min. weich garen.



### 4. Topping zubereiten

Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Die **Mandeln** ebenfalls fein hacken. Den **Rosmarin** und die **Mandeln** mit 1 Prise Salz vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. duftend anrösten. Die **1/2 der Hefeflocken** unterrühren und die Pfanne mit dem **Topping** vom Herd nehmen.



### 5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



### 6. Sauce pürieren

Das fertige **Gemüse** mit dem **Paprikapulver**, den **restlichen Hefeflocken** und dem **Tomatenmark** vermengen und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas **Kochwasser** verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** anrichten und mit dem **Topping** garniert servieren.