



Gebackene Gnocchi mit buntem Gemüse und Kräutersauce

 20-30min  4 Personen

Kräftige Farben auf dem Teller gegen den Winterblues: Knusprig gebackene Gnocchi tummeln sich hier mit gerösteter Paprika und Zucchini. Dazu mischen wir eine frische Kräutersauce aus Sauerrahm, Basilikum und Zitrone. Schnapp dir schnell einen Teller!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi Ciemme ¹
- Zucchini
- Petersilie, frisch
- rote Zwiebel
- Salbei
- Sauerrahm ⁷
- Alles im Grünen
- rote Paprika
- Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 830.0kcal, Fett 29.0g, Eiweiß 20.2g, Kohlenhydrate 110.2g



1. Gemüse schneiden

Das Rohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Paprika** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden.



4. Sauce vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Salbeiblätter** und **Petersilie** abzupfen und grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben und den **Saft** auspressen.



2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 2EL Öl, Salz und Pfeffer würzen. Im Rohr für ca. 15-20Min. rösten.



5. Sauce zubereiten

Mit Hilfe des Stabmixers **Sauerrahm**, **Salbei**, **2TL Zitronenschale** und **Alles im Grünen Mischung** zu einer cremigen Sauce verarbeiten und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gnocchi rösten

Inzwischen die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweitem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Ebenfalls ca. 15-20Min. im Rohr rösten. Die Backbleche nach 10Min. einmal tauschen, sodass das obere Blech nach unten und das untere Blech nach oben kommt. So backt alles gleichmässig.



6. Anrichten

Die **Gnocchi** mit dem **Ofengemüse** anrichten und mit der **Sauce** beträufeln.