

Id2349 web 2ab19af06481d815bc30e09b8de2bdcc

Zucchini-Paprika-Gnocchi

mit Zitronenpesto, Feta und Mandeln



30-40min



2 Personen

Keine Lust auf Pasta, aber es soll bitte genauso schnell gehen? Dann gibt es nur eine Antwort: Gnocchi! Für dieses großartige, vegetarische Gericht werden sie mit Zucchini und Paprika im Rohr gebacken, dann wird alles mit einem köstlichen Petersilien-Minze-Pesto vermischt und mit Feta und gerösteten Mandeln serviert. Yum!

Was du von uns bekommst

- Zucchini
- gelb Paprika
- Zitrone
- Knoblauchzehe
- Kräutermix Petersilie Minze
- Feta ⁷
- Gnocchi ¹
- Mandeln ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 910.0kcal, Fett 43.4g, Eiweiß 32.6g, Kohlenhydrate 93.5g



1. Gemüse vorbereiten

Das Backrohr auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder pressen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1/3 des Fetas** fein zerkrümeln. Die **Minze** und die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



2. Gnocchi backen

Die **Zucchini**, die **Paprika** und die **Gnocchi** auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder eine Auflaufform geben. Mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Rohr ca. 15-20Min. goldbraun backen. Nach 10Min. die Zutaten wenden.



5. Pesto zubereiten

2/3 der Mandeln grob, den **Rest** fein hacken. Die **fein gehackten Mandeln**, den **Knoblauch**, **1-2TL Zitronenabrieb**, **1-2EL Zitronensaft**, den **zerkrümelten Feta**, die **Petersilie**, die **Minze** und 3EL Olivenöl gut vermischen und mit Pfeffer abschmecken. Das **Pesto** sollte deutlich säuerlich schmecken.



3. Mandeln rösten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze unter 3-5Min. von allen Seiten leicht anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können leicht verbrennen.



6. Anrichten und servieren

Das **Röstgemüse** und die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen. Den **restlichen Feta** darüberkrümeln und mit den grob gehackten **Mandeln** garniert servieren.