

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 <sup>7</sup>
- Gnocchi <sup>1</sup>
- Mandeln <sup>15</sup>

## 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.