



## Gebackene Gnocchi mit buntem Gemüse und Kräutersauce

 20-30min  2 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

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

## 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 860.0kcal, Fett 31.0g, Eiweiß 21.2g, Kohlenhydrate 111.4g



**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 **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden.



**4. Sauce vorbereiten**

In der Zwischenzeit die **Salbeiblätter** und **Petersilie** abzupfen und grob hacken. 1TL **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**, Hälfte des **Salbeis**, 1TL **Zitronenschale** und **Alles im Grünen Mischung** zu einer cremigen Sauce verrühren und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Gnocchi rösten**

Inzwischen die **Gnocchi** mit 1-2EL 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.