

Gebratene Gnocchi mit Ofenzucchini (vegetarisch)

Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 100g Frischkäse
- 50g getrocknete Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Hartkäse geraspelt
- 2g mediterrane Kräuter
- Öl, Salz, Pfeffer
- 20g Haselnüsse

- 1) Enden der Zucchini abschneiden und 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Diese mit 1EL Öl beträufeln und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 15min backen.
- 2) Die Haselnusskerne ohne Fettzugabe in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.
- 3) Knoblauch abziehen und die getrockneten Tomaten grob hacken. Zusammen mit 100g Frischkäse und 100ml Wasser in einem hohen Rührgefäß zu einer glatten Soße pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) In der großen Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Gnocchi darin 8-9min unter gelegentlichem Umrühren anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
- 5) Dann die Soße zu den Gnocchi geben, gut vermengen und ca. 2min köcheln lassen, bis die Soße ein bisschen eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Gnocchi auf den Tellern verteilen. Dann gebackene Zucchini, geraspelten Hartkäse und Haselnusskerne darüber geben

*Das Gericht schmeckt auch ohne Haselnüsse.



Guten
Appetit