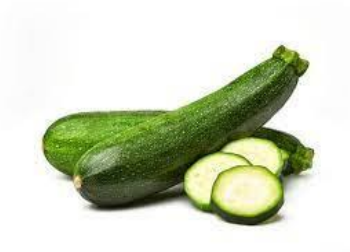


# Gnocchi-Pfanne mit Antipastigemüse (vegan)

## Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 50g Tomatenpesto
- 150g Champignons
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1EL Balsamicocreme
- 1EL Balsamicoessig
- 50g Rucola
- Salz, Pfeffer
- (Oliven)Öl, Wasser
- 20g Sonnenblumenkerne



## Zubereitung :

1) Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aubergine und Zucchini längs halbieren, Enden abschneiden und in 1cm dicke Halbmonde schneiden. Zwiebel abziehen und in 1cm Spalten schneiden. Alles in einer Schüssel mit 1EL Öl, etwas Salz, Pfeffer und mediterranen Kräutern vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 20-25min im Ofen backen.

2) Champignons etwas putzen und vierteln. In einem kleinen Topf 1EL Öl erhitzen und die Champignons 2-3min anschwitzen. Dann mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und weitere 1-2min braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

3) Die Sonnenblumenkerne ohne Fettzugabe in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften, herausnehmen und beiseite stellen.

4) In der Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Gnocchi darin 8-9min unter gelegentlichem Umrühren anbraten. Dann das Ofengemüse dazu geben und alles mit 50ml Wasser und 50g Tomatenpesto ablöschen, gut verrühren und 1 weitere Minute anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5) Währenddessen in einer großen Schüssel Balsamicocreme und 1EL Olivenöl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola kurz vor dem Anrichten dazugeben und gut vermengen.

6) Gnocchi-Pfanne auf den Tellern verteilen, Rucola darauf anrichten und mit Balsamico- Champignons garnieren. Sonnenblumenkerne darüber streuen.



*Guten  
Appetit*



