

Sommer-Gnocchi

Der Hit für die ganze Familie



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

4 Tomaten
200 g Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

550 g Gnocchi
(z. B. Gnocchi di patate)

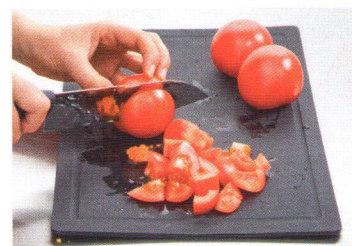
3 EL Olivenöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer

1 Bund Basilikum
120 g Mozzarella-Perlen

Portion: 367 kcal, F 17 g, Kh 41 g, E 12 g

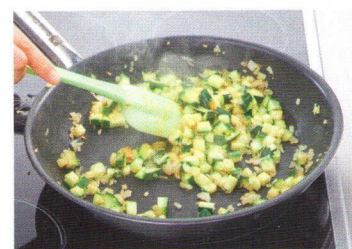
VEGI

1. SCHRITT



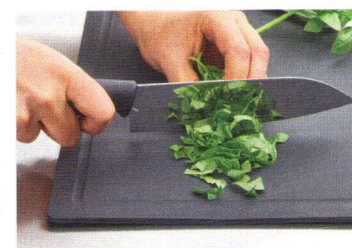
Tomaten in Würfel, **Zucchini** in Würfeli schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** fein hacken.

2. SCHRITT



Gnocchi im heissen **Öl** ca. 4 Min. braten, herausnehmen. **Zucchini**, **Zwiebeln** und **Knoblauch** in derselben Pfanne ca. 5 Min. rührbraten, würzen. **Tomaten** und **Gnocchi** begeben, kurz mit-rührbraten.

3. SCHRITT



Basilikum grob schneiden, mit dem **Mozzarella** auf den Gnocchi verteilen.

Rezepte digital sammeln



So funktioniert's:
Shortcut-Reader-App
auf iPhone/Android/
Windows-Smartphone
laden, beliebige Seite
fotografieren. Schon
haben Sie die Rezepte
in digitaler Form
und somit auch die
Einkaufsliste immer
dabei.