



GNOCCHIS MEDITERRAN MIT GEMÜSE

Backofen: 220° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 30 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

600 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 große rote Zwiebel
opt. 1/2 Zucchini
300 g Cocktailtomaten
2 Knoblauchzehen
3 EL mediterranes Kräuteröl
3 EL dunkler Balsamico
1/2 TL getrock. Thymian
Salz & Pfeffer
Parmesan

Zubereitung:

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gnocchis auf dem großen Ofenzauberer "James" verteilen.

Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Optionale Zucchini waschen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Alles auf den Gnocchis verteilen.

Knoblauch pressen und zusammen mit Öl, Balsamico und Thymian verrühren und über alles auf dem James gießen.

Etwas vermengen, dann leicht salzen & pfeffern.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 20 min garen.

Leicht durchmischen und weitere 10 min fertig garen.

Direkt vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan aus der Microplane Reibe bestreuen.

Die mediterranen Gnocchis sind ein leichtes Sommergericht oder können auch super als Beilage zu (z.B.) Schnitzel oder Hähnchenschenkeln serviert werden.

