

Mediterrane Gnocchi



Zutaten:

- 2 Strauchtomaten
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g Gnocchi, frisch
- 250 g Mozzarella light



Gewürze:

2 Prisen Jod-Salz, 1 Prise Pfeffer,
1 EL Italienische Kräuter



2 Portionen



ca. 45 Minuten

Zubereitung:

- 1) 2 Tomaten, 1 Zucchini, 1 Paprika und 1 Aubergine waschen und in kleine Würfel schneiden. 1 Zwiebel fein würfeln.
- 2) In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel ca. 2 Minuten anbraten. Zucchini, Paprika und Aubergine zugeben und weitere 3 Minuten braten. 2 EL Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten und dann Tomatenwürfel zugeben. Mit 2 Prisen Jod-Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 EL italienischen Kräutern würzen und ca. 15 Minuten köcheln.
- 3) In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter erhitzen und 400 g Gnocchi ca. 6 Minuten rundherum goldbraun braten.
- 4) 250 g Mozzarella light würfeln.
- 5) Gnocchi und Mozzarellawürfel dem Gemüse untermischen und kurz erwärmen.

Rezeptvariationen:

Je nach Geschmack, kann das Gemüse hier beliebig ausgetauscht oder ergänzt werden.



← Dieses Rezept und weitere Informationen findet ihr hier!