

Gnocchi-Gemüse-Pfanne



Zutaten:

500 g Gnocchi	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	1 EL ital. Kräuter
1 Knoblauchzehe	200 g Feta
250 ml Dosentomaten, gewürfelt	2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer	

Zubereitung:

Paprika und Zucchini in 2x2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Die Gnocchis in dem Olivenöl 3-5 Minuten anbraten. Ital. Kräuter, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Knoblauchwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Mit den Dosentomaten ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feta grob darüber bröseln und die Pfanne im indirekten Bereich bei mittlerer Hitze (180-200 °C) ca. 15-20 Minuten überbacken, bis der Feta goldbraun ist.

Also dann...gut Glut!