



Gnocchi mit Gemüse und Tomatensauce

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 150 g rote Paprikaschote
- 100 g kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Gnocchi di patate (a.d. Kühlregal)
- 0,5 TL Zucker
- 1 TL Aceto Balsamico
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Tomaten Sauce (2er Pack)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer schwarz

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, eine Zwiebel in Würfel schneiden, die andere vierteln und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 2/3 des THOMY Reines Sonnenblumenöls heiß werden lassen. Die Zucchini-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und andünsten. Gnocchi dazu geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem Topf 1/3 des THOMY Reines Sonnenblumenöls heiß werden lassen, restliche Zwiebel darin anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren. Topf von der Kochstelle nehmen. Aceto Balsamico und Wasser vorsichtig zugießen. MAGGI Tomatensauce mit einem Schneebesen einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 1 Min. kochen. Sauce zu den Gemüse-Gnocchi servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	278 kcal
Fett	11 g
Protein	6 g

🕒 23 Minuten

⊕ 4 Portionen