



Gnocchi-Gemüse- Pfanne

Zutaten

- 200 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 250 g Kirschtomaten
- 125 g Mini-Mozzarella
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen scheiden. Zucchini putzen, waschen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mini-Mozzarella abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Gnocchi darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Paprika und Zucchini anbraten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren und aufkochen. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 6 Min. kochen. Nach der Hälfte der Garzeit Kirschtomaten untermischen.
3. Gnocchi unterheben, alles heiß werden lassen. Vor dem Servieren den Mini-Mozzarella darübergeben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	309 kcal
Fett	9 g
Protein	12 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen