



Gnocchi mit Spargel vom Blech

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 500 g Kirschtomaten
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 30 g Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese
- 150 g Feta-Käse
- 5 Stängel Basilikum (frisch)
- 5 Slightly heaped teaspoons Thymian

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 200 °C). Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Grünen Spargel waschen und die unteren Drittel schälen. Schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. In einer Schüssel MAGGI Fix für Tomaten- Bolognese mit Wasser und Öl verrühren. Gnocchi, Spargel und Tomaten zugeben und darin marinieren.
4. Feta in kleine Würfel schneiden und auf dem marinierten Gemüse und den Gnocchi verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. garen.
5. Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Basilikum und Thymian garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	430 kcal
Fett	19 g
Protein	15 g

- 🕒 38 Minuten
- ⊕ 4 Portionen