

Gnocchi mit Gemüse und Feta in der Heißluftfritteuse

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 200 g Mini-Datteltomaten
- 50 g Zwiebeln, rot
- 400 g Gnocchi
- 1 Beutel MAGGI Querbeet Fix für Ofen-Gemüse mit Feta
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Feta-Käse
- 5 Stängel Petersilie, glatt

Zubereitung

1. Zucchini waschen und in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden.
2. MAGGI Querbeet Fix für Ofen-Gemüse mit Feta mit THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren und das vorbereitete Gemüse mit den Datteltomaten und den Gnocchi darin marinieren. In eine Auflaufform, die in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse passt, geben. In der Heißluftfritteuse bei 200 °C für ca. 10 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit Feta zerbröseln oder in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.
4. Gemüse in der Auflaufform wenden, mit Feta bestreuen und in der Heißluftfritteuse bei 200 °C ca. 5 weitere Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	50 g
Energie	483 kcal
Fett	25 g
Protein	15 g

🕒 19 Minuten

⊕ 3 Portionen