



Gnocchi - Zucchini - Pfanne mit Schafskäse

★★★★★

Pasta

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 12 Min. **Gesamtzeit:** 32 Min. **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

400 g Gnocchi
1 große Zucchini
3 m.-große Tomate(n)
1 Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
100 g Schafskäse, echter
1 TL Oregano, gehäuft
1 EL Petersilie, frisch gehackte
Salz und Pfeffer
Gemüsebrühe, gekörnte
1 EL Öl

NÄHRWERT

Calories: 614 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen.

Währenddessen die Tomaten grob würfeln, die Zucchini fein würfeln oder in Stifte schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Den Schafskäse zerkrümeln, hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, die Zucchini auf höchster Hitze ca. drei Minuten kräftig mit anbraten. Etwas Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze ungefähr acht Minuten dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe vorsichtig würzen.

Nun die Tomaten, Schafskäse und Kräuter hinzufügen. Alles gut umrühren, damit eine gebundene Masse entsteht. Nochmals abschmecken und ganz zum Schluss die Gnocchi unterheben.