MEIN GENUSS



Gnocchi Gemüse Pfanne



It’s a match!

Match made in heaven! Unser Aglio Olio Gewürz verleiht Pasta-Gerichten typisch italienische Aromen.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Wasser für die Gnocchi aufsetzen und nach Packungsanweisung garen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälenund beides fein hacken. Die Pilze putzen und das andere Gemüse waschen. Die Zucchini der Länge nach halbieren und in Halbmond-Scheiben schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren.
2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin kurz anbraten. Die goldbraun gebratenen Gnocchi aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Nochmals etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Anschließend die Zucchini und Champignons mit in die Pfanne geben und für ca. **5 Minuten** anbraten.
4. Das **Olivenöl** zusammen mit dem **Aglio Olio Gewürz** und dem Wasser zu einem Pesto vermengen. Das angerührte Pesto mit den Gnocchi zum Pfanneninhalt geben und nochmals kurz anbraten.
5. Die Gnocchi Gemüse Pfanne vom Herd nehmen und auf tiefen Pasta-Tellern anrichten. Zuletzt jede Portion mit einer Handvoll Rucola und den halbierten Tomaten toppen und heiß servieren – **Guten Appetit!**

Zutaten

500 g Gnocchi
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Champignons
200 g Zucchini
50 g Kirschtomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Wasser
2 TL Aglio Olio Gewürz
Steinsalz
Schwarzer Pfeffer
Pflanzenöl zum Anbraten
Rucola

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.