



Gnocchi Gemüse Pfanne



It's a match!

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







Zubereitung

Zubereitung

- Wasser für die Gnocchi aufsetzen und nach Packungsanweisung 1 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.
- Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin 2 kurz anbraten. Die goldbraun gebratenen Gnocchi aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 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.
- 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.
- Die Gnocchi Gemüse Pfanne vom Herd nehmen und auf tiefen 5 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 19.05.2026.