



Benötigte Zutaten

3	Paprika in verschiedenen Farben
500 g	Cocktailtomaten
1	Zucchini
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote (optional)
500 g	Gnocchi (selbstgemachte)
3 EL	Olivenöl
einige	Gartenkräuter klein geschnitten (z. B. Rosmarin, Thymian, Petersilie, etc.)
	Salz, Pfeffer (zum Abschmecken)

SalzburgMilch
Granformaggi oder
Mozzarella Bällchen

Blech-Gnocchi

Haben Sie auch weniger Zeit zum Kochen? Ein ganz schnelles Sommerrezept hat Fernsehköchin Iris Köck – mit dem man gleich noch sämtliche Gemüsereste aus dem Kühlschrank verkochen kann: Mahlzeit für die Blech-Gnocchi.

Anleitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Gemüse und Gnocchi auf dem Backblech verteilen. Olivenöl und abgezapfte Kräuter hinzufügen und gut salzen.
4. 20 Minuten backen, dann einmal vermischen und weitere 5-10 Minuten backen.
5. Mit Parmesan oder Mozzarella-Bällchen genießen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten