

Gnocchi-Zucchini-Topf mit Feta

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2-3 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Gnocchi
- ⇒ Zucchini
- ⇒ Tomaten
- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Knoblauch
- ⇒ Feta (Kuhmilch)
- ⇒ Oregano
- ⇒ Petersilie
- ⇒ Gemüsebrühe
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ Öl

So gehts:

In Topf 1 (Gemüse):

1. Würfelt die Tomaten & Zucchini und schneidet die Zwiebeln & Knoblauch fein
2. Zerkrümelt den Feta
3. Erhitzt etwas Öl im Topf, bratet die Zwiebeln und den Knoblauch bei kleiner Hitze an
4. Gebt die Zucchini hinzu und lasst sie für etwa 5 Min. mit anbraten
5. Löscht das Ganze mit den Tomaten und etwas Wasser ab
6. Lasst das Ganze etwa 5 Min. einköcheln
7. Gebt nun den Feta und die Kräuter hinzu.
8. Schmeckt euer Gemüse mit den Gewürzen ab und hebt die Gnocchi (aus Topf 2) unter.

Parallel in Topf 2 (Gnocchi):

1. Salzwasser zum Kochen bringen
2. kocht die Gnocchi für kurze Zeit bis sie gar sind. Dies dauert nicht lange und muss daher gut beobachtet / probiert werden.
3. Holt die fertigen Gnocchi aus dem Wasser und lasst sie gut abtropfen

Euer Gnocchi-Zucchini-Topf mit Feta ist fertig, lasst es euch schmecken!

