

Rezept

# Gnocchi-Blech mit grünem Spargel

Ein Rezept von Gnocchi-Blech mit grünem Spargel, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1/2</b> rote Zwiebel
<b>2</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>500 g</b> grüner Spargel
<b>500 g</b> bunte Tomaten	<b>400 g</b> Gnocchi (Frischetheke)
<b>3 EL</b> getrocknete italienische Kräuter frischer Thymian nach Belieben	<b>3 EL</b> Olivenöl frischer Basilikum nach Belieben
<b>150 g</b> Feta	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 220 °C). In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebel schälen, Knoblauch fein hacken und Zwiebel in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden.
2. Spargel und Tomaten abbrausen, Spargel abtrocknen, holzige Enden entfernen und in gleich große Stücke schneiden. Tomaten halbieren.
3. Vorbereitetes Gemüse zusammen mit den Gnocchi auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Kräutermix mit Olivenöl verrühren. Thymian und Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in die Marinade rühren. Anschließend mit dem Gemüse vermengen. Feta darüber zerbröseln und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.