Rezept

Gnocchi auf dem Blech

Ein Rezept von Gnocchi auf dem Blech, am 25.04.2024

Zutaten

900 g	Zucchini
800 g	vegane Gnocchi (aus dem Kühlregal)
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer
150 g	schwarze Oliven (entsteint)
50 g	Pinienkerne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal, 27 g F, 14 g EW, 79 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zucchini putzen, waschen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Oliven längs halbieren.

2. Zucchiniwürfel, Oliven, Gnocchi, Pinienkerne und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Mischung auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Herausnehmen und sofort servieren.