

Rezept

One-Blech-Gnocchi

Ein Rezept von One-Blech-Gnocchi, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Kirschtomaten	2 rote Paprika
100 g Oliven ohne Stein	200 g vegane Feta-Alternative
500 g vegane Gnocchi	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
4 Zweige Rosmarin	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 530 kcal, 27 g F, 8 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Oliven halbieren. Feta in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Gnocchi, Tomaten, Paprika und Oliven mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und auf dem Backblech verteilen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Rosmarinzwige und Feta auf den Gnocchi verteilen und im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen.