

EXTRAORDINARY
*Gnocchi-
Zucchini-Pfanne*



ZUTATEN:

1 Zucchini
1 Prise Zucker
Salz
250 g Kirschtomaten
1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
600 g fertige Gnocchi (Kühlregal)
Pfeffer
200 g Feta-Käse
2 Cracker
100 g Schlagsahne
100 ml Milch
grober bunter Pfeffer

NORBERT WOLL GMBH
Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de



181000181



*Gnocchi-
Zucchini-Pfanne*

Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Anschließend mit Salz und Zucker würzen und beiseite stellen. Danach die Tomaten vierteln und den Basilikum in Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin 3 Minuten anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. In der Zwischenzeit den Feta und die Cracker mit Milch und Sahne pürieren und mit etwas Pfeffer abschmecken. Anschließend die Zucchini in die Pfanne geben und weitere 3 Minuten braten. Ab und zu wenden.

Danach die Tomaten, die Hälfte des Basilikums sowie die Fetacreme in die Pfanne geben, kurz mitköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten, auf einen Teller geben und mit dem Rest des Basilikums garnieren. Fertig.