



AuLa Sommer-Gnocchi

von Nanya

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

600 g Zwiebel	Frühlingszwiebeln In Ringe schneiden.
5.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
2.0 Stück Pepperoni	Je nach dem entkernen und in Ringe oder Streifen schneiden.
1.25 kg Tomaten	CHERRYTOMATEN Cherrtomaten halbieren, normale Tomaten würfeln.
2.0 kg Knöpfli	Achtung: Gnocchi nehmen und nicht Knöpfli. Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen. Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl verfeinern.
20 g Oregano	Mit Oregano Salz und Pfeffer verfeinern.