



Feta Gnocchi

von DonBoscoBerlin

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch

5.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
400 g Zwiebel	Rund 4 Bundzwiebeln pro 10 Personen.
300 g Frühlingszwiebeln	weißen Teil gewürfelt mit den normalen Zwiebeln anbraten, Grün diagonal in Ringe geschnitten erst kurz vor Ende unterrühren
100 g Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
10 g Tomatenmark	
5 cl Olivenöl	kurz andünsten
750 g Zucchini (g)	
400 g Paprika	
350 g Rüebli	Mit anbraten
1.5 kg Tomaten	Wenn Gemüse schwitzt zum ablöschen dazu geben: Aus der Dose oder frisch - Cherry halbiert, andere gewürfelt
750 g Feta (griechischer Schafskäse)	grob würfeln
1.5 kg Gnocchi	Optional separat angebraten dazu geben
2 cl Agavendicksaft	alternativ auch Zucker
20 g Oregano	mit (Salz, Pfeffer &) Olivenöl abschmecken - Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)