



# Feta Gnocchi

von DonBoscoBerlin

Mengen für 120 Personen

Tags: Vegetarisch, schnell, Einfach

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