



Feta Gnocchi

von DonBoscoBerlin

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

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