

Gnocchi mit Gemüse

von Sara Nyffeler

Mengen für 30 Personen

9.0 kg Zwiebel	3 Stück
9.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.
24 Stück Rüebli	Rüebli schälen und in dünne Scheiben schneiden, damit sie später schnell weich werden.
12 Stück Zucchetti	
9.0 g Paprika	3 Stück Zucchini und Paprika waschen und würfeln.
4.5 kg Gnocchi	Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Zwiebeln, Baconwürfel und Knoblauch gut andünsten. Zucchini, Möhren und Gnocchi hinzugeben und zusammen mit den Zwiebeln von allen Seiten gut anbraten.
1.88 Liter Weisswein	Mit Weißwein ablöschen (alternativ kannst du Wasser nehmen).
9.0 kg gehackte Tomaten	3 Dosen Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten zu einer säumigen Soße einkochen lassen. Die Rübli dürfen noch ein wenig Biss haben.
600 g Parmesan	Parmesan unter die Gnocchi rühren.