

Gnocchi mit Ratatouille

von Florence Bühler

Mengen für 20 Personen

Quelle: rezepte.stefreitag.de

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 Stück Zucchini	waschen, putzen und in Würfel schneiden
5.0 Stück Auberginen	waschen, putzen und in Würfel schneiden
4.0 Stück Pepperoni	waschen, putzen und in Würfel schneiden
1.0 kg Cherry-Tomaten	waschen und halbieren oder vierteln
2.0 kg Tomatensauce Napoli	1 kg=1 L passierte Tomaten, ungewürzte Tomatensauce oder Pelati
6.0 Stück Zwiebeln	rüsten und in feine Würfel schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	rüsten und fein hacken
8.0 g Thymian	g=Zweige Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken
8.0 g Oregano	g=Zweige Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken
2.4 kg Gnocchi	Nach Packungsangabe entweder in Kochendem Wasser garen oder anbraten. Zur Ratatouille geben.
1.0 kg Reibkäse	zum Essen servieren
1.6 cl Olivenöl	ml=EL In einer Pfanne erhitzen
1.4 dl Balsamico-Essig	cl=EL

1. Gemüse waschen und schneiden.
2. Öl in Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anbraten.
3. Gemüse und Kräuter hinzufügen und 5 min unter Rühren mitdämpfen.
4. mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Essig ablöschen
5. Tomatensauce untermischen und 20 min mit geschlossenem Deckel schmoren.
6. Gnocchi kochen
7. alles zusammen mit Reibkäse servieren.