



Sommer-Gnocchi

von T K

Mengen für 100 Personen

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch

50 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
1.0 kg Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
6.0 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
12.5 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
5.0 dl Olivenöl	
200 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
15 kg Gnocchi	Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli, Chilis und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen. Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern.