



Sommer-Gnocchi von T K

Mengen für 28 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

14 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
280 g Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
1.68 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
3.5 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
1.4 dl Olivenöl	
56 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
4.2 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.