Sommer-Gnocchi von T K

Mengen für 34 Personen

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach

17 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
340 g Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
2.04 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
4.25 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
1.7 dl Olivenöl	
68 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
5.1 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 berreichern.