

## Sommer-Gnocchi von T K

Mengen für 51 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 25.5 Stück Knoblauchzehen | Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.   |
| 510 g Chilischoten        | Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.  |
| 3.06 kg Zwiebel           | Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen.<br>Bundzwiebeln in Ringe schneiden.   |
| 6.375 kg Cherry-Tomaten   | Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.   |
| 2.55 dl Olivenöl          |  |
| 102 g Oregano             | Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)   |
| 7.65 kg Gnocchi           | Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli, Chilis und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen.<br>Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern. |