

# Sommer-Gnocchi

von Nanya

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

600 g Frühlingszwiebeln	In Ringe schneiden.
5.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
5 cl Olivenöl	
300 g Paprika	Entkernen und in Ringe oder Streifen schneiden.
1.25 kg Tomaten	Bevorzugt Cherrytomaten! Cherrtomaten halbieren, ansonsten würfeln.
1.25 kg Knöpfli	Achtung: Gnocchi nehmen und nicht Knöpfli. ("Fehler" liegt an Zutatenliste von lagerkochbuch) Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen. Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern.
20 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)