

Sommer-Gnocchi

von Colas Koch

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach

5.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
600 g Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
1.25 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
5 cl Olivenöl	
20 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
1.5 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.
300 g Reibkäse	
2.0 Stück Zucchini	