

Sommer-Gnocchi

von Colas Koch

Mengen für 47 Personen

Tags: Vegetarisch, schnell, Einfach

23.5 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
2.82 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
5.875 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
2.35 dl Olivenöl	
94 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
7.05 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.
1.41 kg Reibkäse	
9.4 Stück Zucchini	