

Sommer-Gnocchi von Colas Koch

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

5.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
100 g Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
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.