



Sommer-Gnocchi

von Dominik Zwahlen

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

8.0 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
240 g Chilischoten	Rund 3 Chilischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
2.4 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
5.0 kg Cherry-Tomaten	Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.
2.0 dl Olivenöl	
80 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)
6.0 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.
600 g Parmesan	