

# Gebratene Gnocchi mit Ofenzucchini

Du brauchst für 2 Personen:

400g Gnocchi  
50g getrocknete Tomaten  
100g Frischkäse  
1 Knoblauchzehe  
1 Zucchini  
20g Hartkäse (gehobelt oder geraspelt)  
20g ganze Haselnüsse  
Kräutersalz, Öl, Wasser, Salz Pfeffer



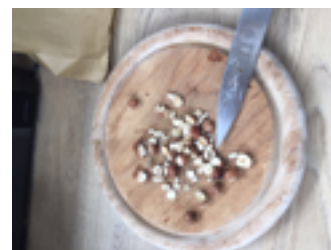
## 1. Zucchini backen

Backofen auf 200° Umluft vorheizen.  
Zucchini abwaschen, Enden abschneiden und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit Kräutersalz, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15 min backen bis die Zucchini weich ist.



## 2. Haselnusskerne rösten

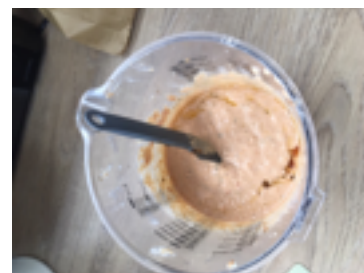
In einer großen Pfanne Haselnusskerne (ohne Fett) bei mittlerer Hitze rösten bis sie duften. Dann kurz abkühlen lassen und auf einem Brett grob hacken. Zur Seite stellen. Pfanne später für das Braten der Gnocchi benutzen.



3. Gnocchi nach Packungsanweisung kochen.

## 4. Tomatencreme mixen

Knoblauch abziehen. Getrocknete Tomaten grob hacken und mit Frischkäse, Knoblauch und 100ml Wasser in ein hohes Rührgefäß geben. Mit dem Pürierstab (oder Mixer) zu einer glatten Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## 5. Gnocchi anbraten

In der großen Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Gnocchi darin 8-9 Min. anbraten bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Dann die Soße zu den Gnocchi geben, alles gut vermischen und ca. 2 Min. einköcheln lassen, bis die Soße etwas dick geworden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## 6. Anrichten

Gnocchi auf Teller verteilen, mit gebackenen Zucchini, Hartkäse und Haselnusskernen toppen. **Guten Appetit!**

