

**REZEPT DES MONATS FEBRUAR**  
**SELBSTGEMACHTE GNOCCHI**  
**MIT OFENGERÖSTETEM GEMÜSE**

So schmeckt unsere Region



Meine Region.  
Meine Produkte.  
Mein Markt.

**ZG Raiffeisen**

Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV 240019



## SELBSTGEMACHTE GNOCCHI MIT OFENGERÖSTETEM GEMÜSE



30-35 Minuten Zubereitungszeit  
+ 15-20 Minuten Backzeit



2-3 Personen

### ZUTATEN

#### FÜR DIE GNOCCHI:

500 g mehlig kochende  
Kartoffeln\*  
150 g Weizenmehl\*  
1 TL Salz\*  
1/8 TL geriebene  
Muskatnuss\*

#### FÜR DAS OFENGERÖSTETE GEMÜSE:

1/2 rote Paprika  
2 Karotten  
1/2 rote Zwiebel\*  
50 g Brokkoli  
1 Handvoll Tomaten  
2 Zweige Rosmarin\*  
1 EL Natives BIO-Olivenöl  
Extra\*  
Salz\*  
Pfeffer\*  
1/4 TL Paprikapulver\*

\*Diese Zutaten erhalten Sie  
in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

### Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin für 20-25 Minuten garkochen. Anschließend abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun komplett ausdampfen lassen.

Das Mehl mit Salz und Muskat zu den ausgedampften Kartoffeln geben und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in 1,5-2 cm breite Stränge ausrollen. Ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und diese zu kleinen Kugeln formen. Wer mag, kann für die typischen Gnocchi-Rillen die einzelnen Kugeln mit den Zinken einer Gabel leicht eindrücken.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi vorsichtig hineingeben. Je nach Größe nun 4-8 Minuten sieden lassen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem abgezapften Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen. Gnocchi untermischen und auf das Backblech verteilen. 15-20 Minuten knusprig backen.

Jetzt nur noch anrichten und genießen.

[www.lenaliciously.com](http://www.lenaliciously.com)

