

GNOCCHI AUS DEM OFEN

2
PERSONEN

40
MINUTEN

510
KCAL PRO PORTION

ZUTATEN

- 400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 150 g Feta
- 150 g Zucchini
- 250 g Cocktailtomaten
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Oregano
- 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

- 1** Gnocchi und Feta Käse in eine Auflaufform geben und Sahne sowie Wasser hinzufügen. Die
- 2** Die Zucchini klein schneiden. Die Cocktailtomaten kannst Du ganz oder in Hälften hinzufügen.
- 3** Den Knoblauch pressen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- 4** 20 Minuten bei 180° Grad vorgeheiztem Backofen backen. Bei manchen dauern die Gnocchi wohl etwas länger im Ofen. Schau am besten mal nach 20 Minuten ob sie, sowie das Gemüse, bereits weich sind.
- 5** Feta zerdrücken und unter die Gnocchi mischen.
- 6** Und so ist alles schon bereit zum Servieren

DIE GANZE WOCHE STATT EINZELNER REZEPTE

High Protein Meal Prep Guide ansehen

shop.genussdeslebens.de