

Sechs Rezepte für jeden Tag

Einfach kochen, gemeinsam genießen



Sechs vertraute Gerichte · DE

Mit Mengen, Ablauf und gemeinsamer Einkaufsliste



Blech-Gnocchi mit Kürbis und Salbei

Ein Blech, wenige Handgriffe: Gnocchi und Kürbis rösten zusammen.

2 Portionen

Richtzeit: 35 Min.

Zutaten

- 400 g vegane Gnocchi ohne Ei und Milch (Etikett prüfen)
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Öl
- 6 Salbeiblätter

Hinweis zu Zutaten

Gnocchi enthalten oft Gluten; Ei oder Milch können je nach Produkt enthalten sein. Zutatenliste prüfen.

Vorbereitung: Zutaten bereitstellen und Gemüse waschen.



Blech-Gnocchi mit Kürbis und Salbei

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Kürbis entkernen und klein würfeln; Zwiebel in Spalten schneiden.
- 2 Gnocchi, Kürbis, Zwiebel, Öl und Salbei auf einem Blech mischen und verteilen.
- 3 20–25 Minuten rösten, nach der Hälfte wenden. Der Kürbis soll weich und die Gnocchi gebräunt sein.
- 4 Wer mag, gibt für eine nicht-vegane Variante Parmesan dazu.

Garpunkt: Achte auf die beschriebenen Zeichen wie weich, gebräunt oder gestockt.

