



BUNTE GNOCCHI MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Gemüse säubern, waschen und gegebenenfalls schälen. Zwiebeln in Streifen, Zucchini in Halbmonde schneiden, Kirschtomaten halbieren.
2. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen. Die Gnocchi dazugeben. Ab und zu durchschwenken.
3. Nach ca. 2-3 Minuten die Zucchini dazu geben. Abermals schwenken.
4. Halbierete Kirschtomaten nach ca. 3 weiteren Minuten hinzugeben.
5. Dann die Alpenhain Camembert Creme hinzufügen.
6. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss ein paar gezupfte Basilikumblätter unterheben.

Mit restlichem Basilikum garnieren und anrichten.



ZUTATEN

4

2.5	Zwiebeln
1	Zucchini
20	Kirschtomaten
200 g	frische Gnocchi Rote Beete aus dem Kühlregal
200 g	frische Gnocchi Süßkartoffeln aus dem Kühlregal
200 g	frische Gnocchi Spinat aus dem Kühlregal
250 g	Alpenhain Camembert Creme
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	frische Basilikumblätter