

# Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



<b>1 Pck.</b>	<b>veggie kebab koriander paprika</b>
<b>200 g</b>	Gnocchi, vegan
<b>90 g</b>	Paprika, gewürfelt
<b>90 g</b>	Aubergine, gewürfelt
<b>90 g</b>	Karotten, gewürfelt
<b>90 g</b>	Zucchini, gewürfelt
<b>1</b>	Zwiebel, rot, gewürfelt
<b>200 g</b>	Tomaten oder Dosentomaten
<b>½</b>	Thymianzweig
<b>½</b>	Rosmarinzweig
<b>½</b>	Basilikumzweig
<b>80 g</b>	Rucola
	Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Gemüse waschen, ggf. schälen und dann würfeln. Rucola waschen, putzen und trocken schleudern.

Karottenwürfel in etwas Olivenöl anbraten, 2 Minuten später Zucchini und Paprika zugeben und wiederum 2 Minuten später die Zwiebelwürfel zugeben. Die frisch gehackten Kräuter zugeben, danach die gehackten Tomaten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchis in etwas Öl rundum anbraten, danach das **endori veggie kebab koriander paprika** zugeben und 4 Minuten mitbraten.

Kurz vor dem Anrichten das Gemüse zu den Gnocchis und dem **endori veggie kebab koriander paprika** geben. Den frischen Rucola kurz mit untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**