



BBQ GNOCCHI

Grillgeschmack einmal anders - mit den leckeren BBQ Gnocchi zauberst du dir und deinen Liebsten nicht nur ganz einfach vollen Grillgenuss auf den Teller, sondern auch ein Lächeln ins Gesicht.

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Kartoffel Gnocchi
- 200g Cocktailtomaten
- 1/2 Zucchini
- 1 Maiskolben
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Fetakäse
- 50g Parmesan (gerieben)
- 1 Handvoll Walnüsse
- Basilikum (frisch)
- Olivenöl
- Paprikagewürz
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



1 Simply Good Gnocchi laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.



2 Knoblauch fein würfeln. Zucchini mit einem Schäler in feine Streifen schneiden.



3 Knoblauch und Cocktailtomaten mit 1 EL Olivenöl anbraten. Simply Good Gnocchi untermengen.



4 Maiskolben in einer Grillpfanne goldbraun anbraten. Anschließend die Maiskörner vom Kolben lösen.



5 Maiskörner, Zucchini-Streifen und Parmesan unter die Gnocchi mischen. Mit Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.



6 Feta in grobe Stücke bröseln. Basilikum Blätter klein zupfen.

7



BBQ Gnocchi auf die Teller verteilen und mit Feta, Walnüssen und Basilikum bestreuen.