



Gebratene Gnocchi mit Röstzucchini, Balsamicozwiebeln, gezupftem Mozzarella

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pfeffer, schwarz

Zwiebeln, rot	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Zucker	2 EL
Balsamicoessig, hell	8 EL
Sonnenblumenkerne	120 g
Mini Mozzarella	250 g
Zucchini	2 St.
Öl	6 EL
Salz	
Butter	4 EL
Gnocchi, frisch	800 g

Zubereitung

Zwiebeln schälen (Wurzelansätze nicht entfernen) und achteln. Thymian waschen und trocken schütteln. In einem Topf 2 EL Zucker auf mittl. bis hoher Stufe golden karamellisieren. Zwiebel und Thymian zugeben, ca. 1 Min. rösten, mit 8 EL Balsamico ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 8–10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Danach etwas auskühlen lassen.

Inzwischen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Sonnenblumenkerne darin ca. 3 Min. rösten. Danach in eine kleine Schüssel füllen und beiseitestellen. Mozzarella abgießen und klein zupfen.

Zucchini waschen, die Enden entfernen und quer in dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Zucchini darin ca. 6–8 Min. goldbraun anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und auf einem großen Teller beiseitestellen.

Nun 2 EL Öl und 4 EL Butter in der Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erwärmen und die Gnocchi darin ca. 4 Min. goldbraun schwenken. Zucchini zugeben und zusammen ca. 2 Min. warm rühren.

Gnocchi und Röstzucchini auf Teller verteilen, mit Balsamicozwiebeln garnieren und mit Mozzarella und Sonnenblumenkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lasst den Zucker nicht unbeaufsichtigt. Sollte der Karamell zu dunkel



geworden sein, fangt lieber nochmal von vorne an, denn zu dunkler Karamell schmeckt schnell bitter.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1079 kcal		
Kohlenhydrate	93 g	Ballaststoff	9 g
Eiweiß	30 g	Fette	66 g