Würzige Gnocchi mit Halloumi und Gemüse

20–30 Min

Zubereitung

1. Gnocchi nach Packungsanleitung kochen und danach mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Gemüse in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
3. Halloumi würfelig schneiden und mit Kräuter Rustikana würzen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin von allen Seiten anbraten.
5. Halloumi und Gnocchi zum Gemüse geben und solange weiterbraten, bis das Gemüse durch ist und der Halloumi und die Gnocchi goldbraun sind.
6. Nach Belieben mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen, abschmecken und genießen.

Zutaten 3 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Fertige Gnocchi
1 Stk.	Große Tomate
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Möhren
2 Stk.	Jungzwiebel
1 EL	Butter
1 Pkg.	Halloumi
1 EL	Kräuter Rustikana
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz