



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 für 3 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

