



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 |

