



# Sommer-Gnocchi von T K

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch

1.8 kg Zwiebel	eigentlich "Bundzwiebeln", rund 7 Stück pro 10 Personen. In Ringe schneiden.
15 Stück Knoblauchzehen	Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.
6.0 Stück Pepperoni	Anzahl nach Geschmack anpassen! Je nach dem entkernen und in Ringe oder Streifen schneiden.
3.75 kg Tomaten	Bevorzugt Cherrytomaten! Cherrtomaten halbieren, ansonsten würfeln.
3.75 kg Knöpfli	Achtung: Gnocchi nehmen und nicht Knöpfli. ("Fehler" liegt an Zutatenliste von lagerkochbuch) Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen. Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern.
1.5 dl Olivenöl	
1.8 kg Zwiebel	Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen. Bundzwiebeln in Ringe schneiden.
15 Stück Knoblauchzehen	In dünne Scheiben schneiden.
300 g Chilischoten	Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.
3.75 kg Tomaten	Idealerweise (verschiedene) Cherrytomaten. Diese halbieren, ansonsten Tomaten würfeln.
3.75 kg Knöpfli	Achtung: Gnocchi nehmen! (Ist in Zutatenliste von lagerkochbuch nicht vorhanden). Rund 4 Minuten in heissem Öl anbraten. Anschliessend Zutaten von oben für etwa 2 Minuten hinzufügen.  Mit Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.
1.5 dl Olivenöl	
60 g Oregano	Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)