

## Sommer-Gnocchi von T K

Mengen für 34 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 17 Stück Knoblauchzehen | Je nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden oder noch stärker verkleinern.   |
| 340 g Chilischoten      | Rund 3 Chlischoten pro 10 Personen. Je nach Schärfe entkernen und anschliessend in Ringe oder Streifen schneiden.  |
| 2.04 kg Zwiebel         | Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen.<br>Bundzwiebeln in Ringe schneiden.   |
| 4.25 kg Cherry-Tomaten  | Cherrtomaten halbieren. Falls andere Tomaten: würfeln.   |
| 1.7 dl Olivenöl         |  |
| 68 g Oregano            | Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)   |
| 5.1 kg Gnocchi          | Gnocchi mit Öl anbraten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli, Chilis und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen.<br>Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern. |