



# BBQ GNOCCHI

Grillgeschmack einmal anders - mit den leckeren BBQ Gnocchi zauberst du dir und deinen Liebsten nicht nur ganz einfach vollen Grillgenuss auf den Teller, sondern auch ein Lächeln ins Gesicht.

ZEITSCHÄTZUNG  
**40 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**KRIEG ICH HIN**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Kartoffel Gnocchi
- 200g Cocktailltomaten
- 1/2 Zucchini
- 1 Maiskolben
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Fetakäse
- 50g Parmesan (gerieben)
- 1 Handvoll Walnüsse
- Basilikum (frisch)
- Olivenöl
- Paprikagewürz
- Salz
- Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



Simply Good Gnocchi laut Verpackungsanweisung kochen. Anschließend abseihen.



Knoblauch fein würfeln. Zucchini mit einem Schäler in feine Streifen schneiden.



Knoblauch und Cocktailltomaten mit 1 EL Olivenöl anbraten. Simply Good Gnocchi untermengen.



Maiskolben in einer Grillpfanne goldbraun anbraten. Anschließend die Maiskörner vom Kolben lösen.



Maiskörner, Zucchini-Streifen und Parmesan unter die Gnocchi mischen. Mit Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.



Feta in grobe Stücke bröseln. Basilikum Blätter klein zupfen.



7

BBQ Gnocchi auf die Teller verteilen und mit Feta, Walnüssen und Basilikum bestreuen.