



## ROUGETTE Ofenkäse mit Gnocchi-Mediterranen Gemüse-Spießen

### Zutaten für 4 Portionen:

#### 1 ROUGETTE Ofenkäse Typ Pizza 320 g (Sorte nach Wahl)

- 500 g Gnocchi
- 1 Zucchini
- 1 Rote Paprika
- 1 Aubergine
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- Salz & Pfeffer
- 20 Holzspieße



### Zubereitung:

1. Die Gnocchi gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie "al dente" sind. Abgießen und beiseite stellen.
2. Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Während die Gnocchi kochen, in einer großen Schüssel die gewürfelte Aubergine, Zucchini und die Paprika mischen. Olivenöl, Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen.
3. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Das Gemüse und die Gnocchi abwechselnd auf die Holzspieße stecken, um bunte Spieße zu kreieren. Die Spieße auf ein Backblech legen. Bei Bedarf etwas mehr Olivenöl über die Spieße träufeln. Die Spieße im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis das Gemüse zart und leicht gebräunt ist und die Gnocchi knusprig sind.



4. Den Ofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Den ROUGETTE Ofenkäse nach Anleitung im Ofen zubereiten. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen. Weitere 8-12 Min. - je nach gewünschter Bräunung – fertig backen.
5. Den ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit den Gnocchi-Spießen servieren.

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 587,5 kJ, 2448,3 kcal, E 18,4 g, F 36,0 g, KH 43,4 g