Ofen-Gnocchi

Zutaten für 4 Personen

	Den Backofen auf 200°C (Ober- / Unterhitze) vorheizen.
2 kleine rote Zwiebeln	schälen und in Spalten schneiden.
2 Lauchzwiebel	waschen, putzen und diagonal in Scheiben schneiden.
2-4 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
2 Paprikaschoten (gelb, rot)	putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
2 mittelgroße Karotten	schälen und diagonal in Scheiben schneiden.
1 Zucchini	waschen und grob würfeln.
1 kleine Knolle Fenchel	waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün abzupfen und grob hacken.
2 frische, kleine Rote Beten	schälen und in Würfel schneiden
250 g Kirschtomaten	waschen und halbieren.
2 Zweige Rosmarin	waschen, trockenschütteln, die Nadeln abstreifen.
2 Zweige Thymian	waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen
800 g Gnocchi	mit dem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und den Kräutern in einer flachen Auflaufform verteilen. Mit
3 EL Olivenöl	sowie
3 EL Zitronensaft	und
Pfeffer und Salz	gut mischen. Im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen.
150 g Höhlenkäse	grob raspeln und
200 g Mozzarella	in grobe Stücke schneiden. Die Ofen-Gnocchi nach 15 Minuten umrühren, den Käse darauf verteilen und noch einmal 15 Minuten weiterbacken.
½ Bund Petersilie	und
3 Zweige Basilikum	waschen, trocknen und grob hacken. Ofen-Gnocchi herausnehmen, mit den Kräutern bestreuen und servieren.