

Mediterrane Hirtenpfanne



Zutaten:

- 400 g Gnocchi (aus der Kühlung)
- 1-2 Zucchini
- 1 rote oder gelbe Paprika
- 150 g Champignons
- 150 g Schafskäse (Hirtenkäse)
- Olivenöl
- Oregano und Basilikum (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, nach 5 Minuten wieder herausnehmen und auf einem Teller zwischenlagern.
2. Die Zucchini waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren.
3. Die Paprika waschen, halbieren, Stiel und Kerne entfernen. Die Paprika in dicke Streifen, dann in quadratische Stücke schneiden.
4. Die Champignons nur kurz abspülen, putzen und vierteln.
5. Die Zucchini-Scheiben in Olivenöl bei mittlerer Temperatur anbraten. Nach 5 Minuten die Paprikawürfel hinzufügen. Nach weiteren 5 Minuten die Champignons hinzufügen und kurz mit anbraten.
6. Die frischen Kräuter waschen und etwas zerkleinern. (Die getrockneten Kräuter aus dem Glas können ohne Vorbereitung verwendet werden.)
7. Die Gnocchi mit in die Pfanne geben, mit den mediterranen Kräutern würzen und alles gut miteinander vermengen.
8. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und erst kurz vor dem Servieren in die heiße Pfanne geben, weil er sehr schnell schmilzt.