



Gesamt: 40min
Zubereitung: 40min



4 Portion/en



einfach

**HILFSMITTEL, DIE DU
BENÖTIGST:**

Spatel
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

700-1000 g Gemüse, verschiedenes, z.B. 2 Zucchini, 1 rote Paprika, 1 gr. Möhre, 4 Blumenkohlröschen, 4 Brokkoliröschen, alles in Scheiben oder Stücke geschnitten nach Geschmack und Hunger bitte die Menge variieren
400 g Gnocchi aus dem Kühlregal (16P)
Kräutersalz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Olivenöl (5 P)
500 g Wasser
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 TL Paprika, edelsüß
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Muskat
1 TL italienische Kräuter
1 TL Majoran
70 g Tomatenmark
100 g Crème légère (5P)
2 EL Mehl (3P)

Zubereitung

Gemüse in den Varoma geben, dabei das "harte" Gemüse nach unten und z.B. die Zucchinischeiben oben auf das Gemüse legen. Darauf achten, dass einige Schlitze im Boden freibleiben. Falls das Gemüse nicht komplett in den Varoma passt, kann auch auf den Gnocchis noch einiges verteilt werden. Das Gemüse mit Kräutersalz würzen.

Gnocchi auf den Varoma-Einlegeboden geben.

Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles nach unten schieben.

Olivenöl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 2** andünsten.

Wasser, Gemüsebrühe, Salz, Paprika, Pfeffer, Muskat, Kräuter und Tomatenmark in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 2** garen.

Varoma absetzen, Gemüse und Gnocchi in eine große Schüssel geben. Garflüssigkeit auf 600 ml auffüllen, 2 EL Mehl und die Creme legere zufügen. **3 Min./100°C/Stufe 3** eindicken.

Sauce über die Gnocchi und das Gemüse geben.


Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.