

Januar-Rezept  
Fleischlos



In 45 Minuten  
auf dem Tisch



2506 kJ  
600 kcal p. P.

# Griessgnocchi mit Peperonisauce



VE-1/W 01-05/09

 Mix  
SQ5-COC-21279  
© 1996 FSC

**coop**

Für mich und dich.

## Zutaten für 2 Personen

2 dl Gemüsebouillon

1½ dl Milch

75 g Hartweizengriess

80 g geriebener Sbrinz

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Glas Peperonata (ca. 290 g)

2 EL Tomatenpüree

1 dl Wasser

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

½ Bund Basilikum, zerzupft



1

Bouillon und Milch aufkochen. Griess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 3 Min. köcheln, von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen, Hälfte Sbrinz darünterrühren. Blech mit Backpapier belegen.



2

Griess ca. 1 cm dick ausstreichen, auskühlen. In Rhomben schneiden, in 2 gefettete, ofenfeste Förmchen schichten, mit restlichem Käse bestreuen. Gratинieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



3

Öl in Pfanne erwärmen, Knoblauch dazupressen, andämpfen. Peperonata grob hacken, mit Tomatenpüree und Wasser verrühren, begeben, aufkochen, würzen, Basilikum begeben. Sauce auf die Gnocchi verteilen.

# EINKAUF SZETTEL



**Knoblauch**



**\*Saclà Peperonata,**  
290 g



**Coop Reibkäse  
Sbrinz, 120 g**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
**Spezialitäten mit Ursprungsgarantie**



**Coop  
Hartweizengriess,**  
500 g



**Maggi Gemüse-  
bouillon, 8 Würfel,**  
80 g



**Chianti Classico  
DOCG  
Villa Franchi  
Triacca**

## Unser Weintipp

**📍 Herkunft:**

Italien (Toskana)

**🍇 Traubensorten:**

Sangiovese, Canaiolo

**🍷 Charakter:**

leuchtendes  
Purpurrot, mit verführerischem Duft von Veilchen und reifen roten Beeren, feiner Gewürznelkenuft, im Gaumen frisch-fruchtig mit lebhafter Struktur und spürbarem Holzfassaroma, zeigt Struktur, spürbare jugendliche Gerbstoffe

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

\*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Milch ■ Olivenöl ■ Tomatenpüree  
■ Salz ■ Pfeffer ■ Basilikum

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



## SACLA PEPERONATA...

Inspired by the north Italian kitchen, Sacla has launched an appetizer dish from Paprika, Tomatoes and Onions: Peperonata. In its preparation, the paprika peppers and tomatoes are roasted, seeded and cut, and the onions are chopped. Subsequently

everything is cooked in a mixture of butter and olive oil in a pot and seasoned with salt, pepper, vinegar and garlic. Peperonata is ready to eat when the ingredients are cooked and the liquid has mostly evaporated. Peperonata can be served hot or cold.