



Gnocchi in mediterraner Kräuter-Butter mit karamellisierten Tomaten



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Rosmarin, frisch	10 g
Honig	2 EL
Olivenöl	8 EL
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Cherrytomaten	500 g
Petersilie, frisch	40 g
Parmesan	40 g
Gnocchi, frisch	800 g
Butter	6 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	3 TL
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und in einem Topf ca. 4–5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken (Stiele aufbewahren). Für die Marinade in einer Schüssel gehackten Rosmarin, Honig, 2 EL Olivenöl und jeweils 2 Prisen Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und die Hälften jeweils in 8 Spalten schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Beides intensiv mit der Marinade vermengen, auf einem Backblech verteilen und im Ofen ca. 20 Min. rösten.
3. Inzwischen für das Pesto Petersilie waschen, gründlich trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Die Hälfte des Parmesans fein reiben und in einer Schüssel mit Petersilie und 6 EL Olivenöl mischen. Würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben und ca. 3–4 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen (es ist wichtig, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht).
5. Währenddessen in einer Pfanne Rosmarinstiele und Kräuter der Provence mit 6 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass die Butter beginnt aufzuschäumen.

6. Fertige Gnocchi abschöpfen, direkt zur Gewürzbutter in die Pfanne geben und ca. 2 Min. auf mittlerer Stufe warm schwenken. Ggf. mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen.

7. Tomaten und Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und mit Gnocchi (Rosmarinstiele vorher entsorgen) und Pesto auf Tellern anrichten. Restlichen Parmesan frisch darüberreiben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	682 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	32 g