



Gnocchipfanne mit Karamelltomaten und Limetten-Mozzarella-Topping



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Rucola	50 g
Mozzarella	2 St.
Öl	1 EL
Butter	3 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Zucker	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bio Limetten	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Sieb

1. Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und abtropfen lassen. Mozzarella grob zerpflücken. Limette halbieren und den Saft auspressen.
2. In einer Pfanne Öl und 1 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi darin ca. 5 Min. anbraten. Tomaten zugeben, mit Zucker würzen und nochmals ca. 2 Min. braten.
3. Gnocchi-Tomaten-Pfanne mit 2 EL Butter, 1-2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Rucola untermengen und mit Mozzarella servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	615 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g