



Rosmarin-Butter-Gnocchi auf Tomaten-Kräuter-Sugo mit gezupftem Mozzarella



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Schalotten	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	10 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Strauchtomaten	8 St.
Olivenöl	4 EL
Tomatenmark	4 EL
Zucker	1 TL
Mozzarella	1 St.
Schlagsahne	200 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Küchengarn

1. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Thymian und Lorbeerblatt zu einem kleinen Sträußchen binden. Tomaten waschen, halbieren Strunk entfernen und würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Tomatenmark darin ca. 2 Min. anbraten. Tomatenwürfel, Kräutersträußchen und 1 TL Zucker zugeben und unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
3. Inzwischen Rosmarinnadeln abstreifen und sehr fein hacken. Mozzarella abgießen und in kleine Stückchen zupfen. Sahne und 1 EL Balsamico unter die Sauce rühren.
4. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Gnocchi und Rosmarin zugeben und unter ständigem Rühren ca. 6 Min. braten, bis die Gnocchi goldbraun sind.
5. Kräutersträußchen aus dem Tomatensugo nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Rosmarin-Butter-Gnocchi darauf verteilen und mit dem gezupften Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	26 g