



Schnelle Gnocchi mit geschmorten Tomaten

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Gnocchi, frisch 800 g

Zwiebeln, gelb 1 St.

Knoblauchzehen 1 St.

Cherrytomaten Mix 500 g

Basilikum, frisch 20 g

Olivenöl 2 EL

Zucker

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen und Gnocchi ca. 4 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch darin ca. 2 Min. farblos anbraten. Tomaten zugeben und weitere 5 Min. braten. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Gnocchi und die Hälfte des Basilikums zu den Tomaten geben und vermengen. Schnelle Gnocchi mit geschmorten Tomaten auf Teller anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt gut unsere vegane Feta Alternative oder der vegane Reibegenuss.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g