Rezept

SiS Gnocchi mit Tomatensauce

Ein Rezept von SiS Gnocchi mit Tomatensauce, am 29.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
400 g	Kirschtomaten
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
2 EL	Pizzagewürz
800 g	frische Gnocchi (Kühltheke)
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 TL	gekörnte Gemüsebrühe
1 Bund	Basilikum
	Salz
2-3 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 704 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kirschtomaten waschen und abtropfen lassen.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Dosentomaten (mit Saft) zugeben und zerkleinern. Mit gekörnter Brühe und Pizzagewürz würzen. Einmal aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen das Basilikum abbrausen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Die Gnocchi nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen oder in einer Pfanne knusprig braten.

4. Die Kirschtomaten in die Sauce einlegen, noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Gnocchi in eine Schüssel füllen, die Sauce zugeben und alles gut vermengen. Mit Basilikum und Parmesan bestreuen.