

Rezept

Gnocchi-Pfanne mit Burrata

Ein Rezept von Gnocchi-Pfanne mit Burrata, am 29.09.2023

Zutaten

3 EL Olivenöl	600 g Gnocchi (vorgegart; aus dem Kühlregal)
2 Bund Frühlingszwiebeln	500 g Kirschtomaten
Salz	Pfeffer
2 Kugeln Burrata à 125 g	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 24 g F, 19 g EW, 59 g KH

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Gnocchi darin unter Wenden in 4-5 Min. rundherum goldbraun anbraten.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

3. Frühlingszwiebelstücke und Kirschtomaten zu den Gnocchi geben und weitere 2-3 Min. mit anbraten. Kräftig salzen und pfeffern.

4. Burrata grob zerzupfen und über dem Pfanneninhalt verteilen. Den Kocher ausschalten, die Pfanne noch 1-2 Min. stehen lassen, bis der Käse leicht zerlaufen ist. Alles auf Teller verteilen und servieren.