

Rezept

Gnocchi-Tomaten-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Tomaten-Pfanne, am 20.06.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe	1 Bund	Frühlingszwiebeln
250 g	Kirschtomaten	1 Bund	Rucola
60 g	schwarze Oliven (ohne Stein)	3 EL	Olivenöl
400 g	Rinderhackfleisch	2 TL	getrockneter Oregano
	Salz		Pfeffer
500 g	passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)	800 g	frische Gnocchi (aus edem Kühlregal)
50 g	frisch gehobelter Pecorino		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen, trocken schütteln und klein zupfen. Oliven quer halbieren.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Hack darin bei starker Hitze unter Rühren krümelig anbraten. Knoblauch und Oregano kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten zugießen und alles offen ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen das restliche Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun braten. Kirschtomaten, Oliven und Frühlingszwiebeln zur Hacksauce geben und alles offen noch ca. 3 Min. köcheln lassen. Mit den Gnocchi mischen und mit Rucola und Pecorino bestreut servieren.