

Rezept

Gnocchi mit Fischragout

Ein Rezept von Gnocchi mit Fischragout, am 08.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 800 g Kartoffelgnocchi (aus dem Kühlregal) | 1 rote Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1-2 rote Chilischoten |
| 1/4 Bund Thymian | 1/2 Bund Petersilie |
| 400 g Fischfilet (was es gerade gibt) | 2 EL Olivenöl |
| 1/8 l trockener Rotwein | 1 kleine Dose Tomaten (400 g Inhalt) |
| Salz | 1 EL Aceto balsamico |
| 1 Prise Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Zuerst mal auf der Packung nachschauen, wie lang die Gnocchi garen müssen. Jetzt oder später reichlich Wasser erhitzen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Chilis waschen, entstielen und mitsamt Kernen in feine Ringe schneiden. Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Petersilie fein hacken, ein bisschen was auf einem Teller wegstellen. Fischfilet in kleine Würfel schneiden.
3. Öl im Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Chilis und Kräuter andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, Tomaten in der Dose kleiner schneiden und samt Saft untermischen. Sugo bei mittlerer Hitze offen etwa 10 Minuten vor sich hin schmurgeln lassen.
4. In der Zeit das Wasser salzen, die Gnocchi einlegen und nach Packungsangabe garen. Fischfilet unter die Tomatensauce rühren, 1-2 Minuten ziehen lassen. Sugo mit Balsamessig, Salz und Zucker abschmecken. Die Gnocchi abtropfen lassen und in tiefe vorgewärmte Teller verteilen. Fischragout darüber schöpfen und die beiseite gestellte Petersilie aufstreuen.