

Rezept

Rübli-Gnocchi

Ein Rezept von Rübli-Gnocchi, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 400 g Möhren | 1 Zwiebel |
| 250 g Kirschtomaten | 50 g Parmesan |
| 2 EL Mandelblättchen | 2 EL Olivenöl |
| Salz | 1/2 TL Honig |
| 500 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal) | 100 g Doppelrahmfrischkäse |
| Zitronensaft | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 16 g F, 14 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren. Den Parmesan fein reiben.
2. Die Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Gnocchi in einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin unter Wenden kurz andünsten. Die Möhrenraspel zugeben und 5-6 Minuten unter Wenden andünsten. ½ TL Salz und Honig unterrühren. Die Tomaten zugeben und 3-4 Min. unter Wenden andünsten.
4. Gnocchi ins Wasser geben und nach Packungsanweisung garen. 100-120 ml Kochwasser abnehmen, zu den Möhren geben. Frischkäse und Parmesan zugeben und gut unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zitronensaft abschmecken.
5. Gnocchi abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Mit Mandelblättchen bestreuen und anrichten.