Rezept

Salbei-Tomaten-Gnocchi

Ein Rezept von Salbei-Tomaten-Gnocchi, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Tomaten
2 Zweige	Salbei
400 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
	Salz
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Chiliflocken
40 g	Parmesan (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 16 g F, 16 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten häuten und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Salbei waschen, die Blätter gründlich trocken tupfen. Die Hälfte in feine Streifen schneiden, den Rest ganz lassen. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die ganzen Salbeiblätter darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Gnocchi im Öl bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 5 Min. leicht knusprig braten. Knoblauch, Chiliflocken und Salbeistreifen dazugeben und kurz mitbraten. Die Tomatenwürfel unterrühren und kurz erwärmen. Die Gnocchi salzen, auf vorgewärmte Teller verteilen, den Parmesan darüberhobeln und die Salbeiblätter daraufstreuen.