

Rezept

# Vegetarische Salbei-Gnocchi

Ein Rezept von Vegetarische Salbei-Gnocchi, am 23.04.2024

## Zutaten

Salz	<b>400 g</b> Gnocchi (Kühlregal)
<b>1</b> Fleischtomate (ca. 300 g)	<b>8</b> Salbeiblätter
<b>2 EL</b> Olivenöl	Pfeffer
<b>40 g</b> geriebener Hartkäse	<b>4-6</b> Basilikumblätter zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin nach Packungsangabe garen, dann abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Salbeiblätter abreiben.

---

3. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter darin 1 Min. braten, dann herausnehmen. Die Gnocchi in die Pfanne geben und in 5 Min. rundherum goldbraun braten. Tomatenwürfel und Salbei unterheben, 2 Min. mitbraten, salzen und pfeffern. Die Gnocchi anrichten. Mit Hartkäse und Basilikumblättern bestreut servieren.