

Rezept

Vegetarische Salbei-Gnocchi

Ein Rezept von Vegetarische Salbei-Gnocchi, am 23.04.2024

Zutaten

Salz	400 g Gnocchi (Kühlregal)
1 Fleischtomate (ca. 300 g)	8 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl	Pfeffer
40 g geriebener Hartkäse	4-6 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.