



Basilikum-Sahne-Gnocchi mit Tomaten und mediterranen Kräuterbröseln



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	6 St.
Basilikum, frisch	60 g
Olivenöl	3 EL
Butter	2 EL
Paniermehl	5 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Salz	
Gnocchi, frisch	800 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Tomaten waschen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
2. In einem Topf Olivenöl mit Butter schmelzen, bis die Butter aufschläumt. Paniermehl und Kräuter der Provence zugeben und ca. 2 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller beiseitestellen.
3. In einem weiteren Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 4 Min garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.
4. In einem Topf Sahne erhitzen. Basilikum zugeben und pürieren. Basilikum-Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zugeben und erwärmen. Gnocchi unter die Sauce mengen und nach Belieben Kochwasser zugeben. Gnocchi in Sahne-Sauce mit Basilikum abschmecken und mit Bröseln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g