

Gnocchi al Pomodoro mit Zucchinigemüse

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Schalotten	1 St.
Basilikum, frisch	15 g
Zucchini	2 St.
Öl	2 EL
Aglio e Olio Gewürz	3 g
Oregano, getrocknet	
Tomaten, gehackt	400 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Gnocchi, frisch	800 g
Mozzarella	125 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob in eine Schüssel raspeln. Zucchiniraspel kräftig salzen und beiseitestellen.

2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalotte und die Hälfte vom Aglio e Olio Gewürz darin ca. 2 Min. anschwitzen. Oregano, Tomaten und ca. 100 ml Wasser zugeben. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf mittlerer Stufe ca. 10–15 Min. köcheln.

3. Gnocchi im Salzwasser ca. 3 Min. garen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, in ein Sieb abgießen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zucchini leicht ausdrücken, ausgetretenes Wasser abgießen und die Zucchini in der Pfanne mit restlichem Aglio e Olio Gewürz ca. 2–3 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mozzarella in grobe Stücke zupfen. Gnocchi und Mozzarella zur Tomatensauce geben und vermengen. Basilikum darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi al Pomodoro mit Zucchinigemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	511 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	13 g