



Mediterrane Gnocchipfanne mit Tomaten-Zucchini-Sugo und Mozzarella



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Zucchini	2 St.
Schalotten	1 St.
Öl	4 EL
Tomatenmark	3 EL
Majoran, getrocknet	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Mozzarella	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Tomaten waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, längs vierteln und in dünne Stücke schneiden. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalottenwürfel ca. 2 Min. darin anbraten. Zucchiniwürfel zugeben und weitere ca. 3 Min. braten. Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten und dann Tomatenwürfel zugeben. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 15 Min. köcheln.
3. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl und Butter auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi ca. 6 Min. rundherum goldbraun braten.
4. Mozzarella würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Blätter der Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
5. Tomaten-Zucchini-Sugo abschmecken. Gnocchi und Mozzarellawürfel untermischen und kurz erwärmen. Gnocchi-Pfanne auf Tellern anrichten, mit gehackten Kräutern bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	593 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	23 g