

Rosmarin-Butter-Gnocchi auf Tomaten-Kräuter-Sugo mit gezupftem Mozzarella



Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min



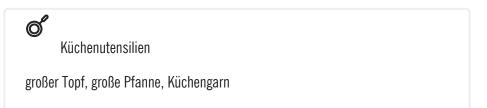
Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Schalotten	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	10 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Strauchtomaten	8 St.
Olivenöl	4 EL
Tomatenmark	4 EL
Zucker	1 TL
Mozzarella	1 St.
Schlagsahne	200 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Thymian und Lorbeerblatt zu einem kleinen Sträußchen binden. Tomaten waschen, halbieren Strunk entfernen und würfeln.
- 2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Tomatenmark darin ca. 2 Min. anbraten. Tomatenwürfel, Kräutersträußchen und 1 TL Zucker zugeben und unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
- 3. Inzwischen Rosmarinnadeln abstreifen und sehr fein hacken. Mozzarella abgießen und in kleine Stückchen zupfen. Sahne und 1 EL Balsamico unter die Sauce rühren.
- 4. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Gnocchi und Rosmarin zugeben und unter ständigem Rühren ca. 6 Min. braten, bis die Gnocchi goldbraun sind.
- 5. Kräutersträußchen aus dem Tomatensugo nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Rosmarin-Butter-Gnocchi darauf verteilen und mit dem gezupften Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	26 g