

Schnelle Gnocchi mit geschmorten Tomaten

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Gnocchi, frisch	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten Mix	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Olivenöl	2 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen und Gnocchi ca. 4 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch darin ca. 2 Min. farblos anbraten. Tomaten zugeben und weitere 5 Min. braten. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Gnocchi und die Hälfte des Basilikums zu den Tomaten geben und vermengen. Schnelle Gnocchi mit geschmorten Tomaten auf Teller anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt gut unsere vegane Feta Alternative oder der vegane Reibegenuss.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g