



# Schnelle Tomatensuppe mit Gnocchi und frischen Kräutern

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🍲 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Zwiebeln, gelb     | 1 St.  |
| Olivöl             | 3 EL   |
| Tomaten, gehackt   | 800 g  |
| Rotwein, trocken   | 100 ml |
| Gemüsebrühe        | 150 ml |
| Salz               |        |
| Pfeffer, schwarz   |        |
| Zucker             | 1 TL   |
| Petersilie, frisch | 20 g   |
| Cherrytomaten      | 300 g  |
| Butter             | 1 EL   |
| Gnocchi, frisch    | 600 g  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2–3 Min. glasig anbraten. Mit Tomaten aus der Dose samt Flüssigkeit ablöschen, Tomaten etwas zerdrücken. Wein und Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen und zugedeckt 10 Min. garen.
2. Mittlerweile Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Beides zur Suppe geben und weitere ca. 5 Min. garen.
3. Inzwischen in einer großen Pfanne das übrige Öl und Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Gnocchi ca. 5–6 Min. unter Wenden goldbraun anbraten. Suppe abschmecken und auf Schalen oder Teller verteilen. Gnocchi darauf anrichten.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 419 kcal |
| Kohlenhydrate  | 73 g     |
| Eiweiß         | 10 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 9 g      |