



Schnelle Tomatensuppe mit Gnocchi und frischen Kräutern

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	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	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	10 g	Fette	9 g