Würzige Gnocchipfanne mit Chorizo, Cherrytomaten und Mozzarella

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Schalotten	2 St.
Chorizo	160 g
Cherrytomaten	500 g
Öl	2 EL
Zucker	1 TL
Chili, gemahlen	
Gnocchi, frisch	800 g
Pfeffer, schwarz	
Honig	2 TL
Basilikum, frisch	20 g
Mozzarella	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Schöpfkelle

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Schalotten halbieren, schälen und längs in feine Streifen schneiden. Chorizo ebenfalls in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schalottenstreifen mit Zucker ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Chorizostreifen zugeben, ca. 2 Min. braten, danach Hälften der Tomaten und Chili zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten.

3. Gnocchi ins Salzwasser geben und ca. 4 Min. garziehen lassen (es ist wichtig, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht). Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, sind sie gar und können abgegossen werden. 1–2 Schöpfkellen des Kochwassers auffangen.

4. Gnocchi zum Chorizo-Tomaten-Mix in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter etwas kleiner zupfen. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen.

5. Gegebenenfalls etwas Kochwasser der Gnocchi zum Verdünnen in die Pfanne geben. Chorizo-Gnocchi-Pfanne auf Tellern anrichten und mit Mozzarella und Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	765 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g