

Rezept Gnocchi–Pfanne



ZUTATEN

1000 G GNOCCHI (KÜHLREGAL)
300 G KIRSCHTOMATEN
200 G MOZZARELLA
100 ML SAHNE
1 BUND FRÜHLINGSZWIEBELN
2 KNOBLAUCHZEHEN
2 TL OLIVENÖL
1 TL OREGANO, GETROCKNET
1 TL SALZ
1/8 TL CAYENNEPFEFFER
BASILIKUMBLÄTTER ZUM SERVIEREN



4 PORTIONEN

20 MIN.

ZUBEREITUNG

- 1** Tomaten halbieren, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln.
- 2** Olivenöl erhitzen, Gnocchi 3–5 Minuten anbraten, salzen. (Tipp: in zwei Chargen für mehr Bräune)
- 3** Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Oregano dazugeben, mit Salz und Cayenne würzen, Mozzarella hineinzupfen.
- 4** Mit Deckel auf kleiner Flamme köcheln, bis der Käse schmilzt.
- 5** Mit Basilikum servieren.



Tipp: Für besonders gebräunte Gnocchi in zwei Chargen braten, statt alle auf einmal in die Pfanne zu geben.