

Gnocchi mit Tomatensauce

Vorbereitung: 20 Min.
Portionen: 2 bis 3
Proteingehalt: 18 g



Du benötigst:

- ✓ 1 Packung Gnocchi
- ✓ 2 Handvoll Tomaten
- ✓ 2 Handvoll Champignons
- ✓ 2 Zwiebeln
- ✓ ½ Zucchini
- ✓ 1 Dose gehackte Tomaten

- ✓ Pizzakäse
- ✓ 3 EL Sauerrahm
- ✓ Salz + Pfeffer + Kräuter
- ✓ Rapsöl (pfannenbedeckt)
- ✓ Kochtopf + Pfanne (groß)
- ✓ Kochlöffel

Zubereitung in 8 einfachen Schritten

1. Gnocchi in einem Kochtopf kochen bis Sie oben schwimmen, dann abschöpfen
2. Zwiebel schälen, schneiden und in einer großen Pfanne mit Rapsöl anrösten
3. Champignons waschen, schneiden und in die Pfanne hineingeben
4. Tomaten und Zucchini waschen, schneiden und in die Pfanne geben
5. Gehackte Tomaten und Sauerrahm in die Pfannenmasse hinzugeben
6. Mit Kochlöffel umrühren, mit Salz / Pfeffer abschmecken + kurz köcheln lassen
7. Die gekochten Gnocchi auf einem Teller anrichten und mit der Sauce bedecken
8. Mit Pizzakäse und Kräuter dekorieren, servieren und genießen

Vplatten-Tipp

- Auch mit Thunfisch ein Genuss?

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

