



REZEPT DER WOCHE

Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella

Zutaten

2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 Handvoll Tomaten
italienische Kräuter
Salz/ Pfeffer
1 Packung frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Kugel Mozzarella

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Gnocchi in etwas Öl in der Pfanne anrösten.

Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mit anschwitzen.

Die Tomaten hinzugeben und unterheben, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen und bei geschlossenem Deckel alles zusammen einige Minuten köcheln lassen.

Den Mozzarella in Würfel schneiden. In die Pfanne geben, unterheben und einige Minuten mit garen, bis er zerlaufen ist.

Mit frischem Basilikum garnieren und genießen.

Guten Appetit!
