

Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum

Quelle: <https://kochkarussell.com/gnocchi-geschmolzene-tomaten/>

Bild

Zutaten

2 Portionen

- 400g Gnocchi
- 250g Cherrytomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Parmesan
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Wasser für die Gnocchi zum Kochen bringen und die Gnocchi darin nach Packungsanweisung garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen und in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch für zwei Minuten braten. Danach die Cherrytomaten hinzugeben und weitere drei Minuten garen.

Die Gnocchi abschütten, in die Pfanne geben und ein paar Minuten mitbraten. Anschließend das Basilikum hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Geschmack mit Parmesan überreiben.