

Gnocchi mit Cherry-Tomaten

Rucola und Parmesan



Zubereitung

Die Kartoffelgnocchi laut Packung in Salzwasser garen. Die Cherrytomaten halbieren und ein Drittel davon in Olivenöl anbraten und mit Salz, etwas Knoblauch und den italienischen Kräutern würzen, die solange braten bis sie zerfallen.

Nun die Gnocchi dazu geben, kurz mitschwenken und die restlichen Cherrytomaten und die Hälfte des grob gehackten Rucola´s ebenfalls dazu geben. Dies alles kurz in der Pfanne erwärmen und abschmecken. Wer es gerne würziger hat, kann mit Sambal Olek nachhelfen.

Die Gnocchi auf den Tellern anrichten, mit dem restlichen Rucola bestreuen und den frisch gerieben Parmesan darüber geben. Servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Pack Kartoffelgnocchi roh (ca. 400 g)
- 1 Pack Cherrytomaten (250 g)
- 1 Pack Rucola
- 2 EL italienische Kräuter
- 4 EL Parmesan frisch gerieben
- 1 TL Olivenöl