# Basilikum-Gnocchi mit Erbsen

Mit diesem Rezept macht Kochen Freude! Basilikum-Gnocchi mit Erbsen und einer leichten Tomatensauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Gnocchi |
| 100 g | Erbsen (vorgekocht oder tiefgefkühlt) |
| 1 EL | Butter |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Bund | Basilikum |

### Für die Tomatensauce

| | |
|---|---|
| 2 EL | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Olivenöl |
| 150 g | Tomaten (aus der Dose) |
| 1 Prise | Kristallzucker |
| 1 EL | Ketchup |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Schuss | Tabascosauce |

## Zubereitung

1. Für die **Basilikum-Gnocchi mit Erbsen** zunächst die Tomatensauce zubereiten: Zwiebel pellen und fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anrösten. Danach die Tomatenwürfel mit dem Saft

beigeben, mit Salz und Pfeffer, Tabascosauce und einer Prise Zucker abschmecken.

2. Das Ganze mit ca. 100 ml Wasser aufgießen und Ketchup unterrühren. Danach die Tomatensauce mit einem Sieb passieren und nochmals nachwürzen. Anschließend die Sauce aufkochen bis sie dickflüssig wird.

3. In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Anleitung in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

4. Darauffolgend die Erbsen in heißer Butter anschwitzen, die Gnocchi zu den Erbsen hinzufügen und schwenken dabei leicht erwärmen. Danach den Basilikum hacken und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Am Ende die fertige Tomatensauce in tiefe Teller füllen und die Basilikum-Gnocchi darauf servieren.

## Tipp

Angerichtet werden die Basilikum-Gnocchi mit Erbsen und einem Blattsalat.