Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo

Mit Basilikumblättern als Dekoration sehen die Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo noch appetitlicher aus. Ein tolles Rezept für die schnelle Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

200 g	Gnocchi
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Tomaten
0.5 Stangen	Lauch
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. **Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo** bilden eine leichte und bekömmliche Mahlzeit. Frische Tomaten in Kreuzform einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen, um diese im Anschluss abzuschrecken.

2. Die Haut der Tomaten abziehen, Kerne entfernen und Tomaten vierteln und in Würfel zerschneiden. Lauch längs hälften und in feine Streifen schneiden, um diesen im Anschluss in einem Sieb zu waschen.

3. Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Dort so lang kochen, bis die Gnocchi aufsteigen. Weitere 3 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und erhitzen.

4. Tomaten und Lauch hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Geschnittene

Petersilie hinzugeben. Die gekochten Gnocchi mit dem Tomaten Lauch Gemisch in der Pfanne vermengen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo ist ein schnelles, einfaches und preiswertes Gericht.