Gnocchi-Pfanne Marinara

Diese aromatische Gnocchi-Pfanne mit hausgemachter Marinara-Sauce bringt Italien-Feeling auf den Teller! Mit zarten Gnocchi, einer würzigen Tomatensauce und mediterranen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Rote Zwiebel (mitelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Passierte Tomaten
0.5 TL	Oregano (getrocknet)
0.5 TL	Basilikum (getrocknet)
1 Prise	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für die **Gnocchi-Pfanne Marinara** die rote Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Das Olivenöl extra vergine in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig dünsten, dann Knoblauch und Tomatenmark kurz mitrösten. Passierte Tomaten einrühren und mit Oregano, Basilikum und Chiliflocken würzen. Bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi nach Packungsanleitung garen. Abseihen und direkt zur Marinara-Sauce geben. Die Gnocchi mit der Marinara-Sauce vermengen und noch kurz in der Pfanne schwenken. Auf Teller verteilen, mit frischem Basilikum garnieren – optional mit Parmesan bestreuen.

Tipp