One Pot Gnocchi mit Garnelen

Die One Pot Gnocchi mit Garnelen sind ein schnelles Feierabendgericht aus der Pfanne. Zarte Garnelen, weiche Gnocchi, Tomaten und Basilikum vereinen sich zu vorzüglichem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Garnelen (TK, küchenfertig)
1 Handvoll	Basilikum frisch
2 EL	Olivenöl extra vergine
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
800 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
400 g	Cocktailtomaten
200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Speisestärke
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **One Pot Gnocchi mit Garnelen** die TK Garnelen auftauen und mit Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Mini-Tomaten halbieren.

2. Olivenöl extra vergine in einer großen, tiefen **Pfanne** erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Garnelen darin etwa zwei Minuten anbraten. Mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Die Gnocchi hinzufügen und kurz mitbraten, damit sie leicht Farbe annehmen. Anschließend die halbierten Tomaten dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe

ablöschen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die Pfanne geben, um die Sauce leicht anzudicken. Zum Schluss das Basilikum unterheben und das Gericht mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die One Pot Gnocchi direkt aus der Pfanne servieren und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp

Zu den Gnocchi mit Garnelen passt frisch geriebener Parmesan oder ein knackiger grüner Salat. Für eine besonders mediterrane Note kann das Gericht zusätzlich mit etwas Zitronenabrieb verfeinert werden.