Schnelle Gnocchi mit Tomatensauce

Die schnellen Gnocchi mit Tomatensauce sind ein köstliches und einfaches Rezept, wenn es wieder mal rasch gehen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

800 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
800 g	Tomaten gewürfelt (z.b.aus der Dose)
1 TL	Oregano (getrocknet)
125 g	Mozzarella (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Die **Gnocchi mit Tomatensauce** sind schnell und einfach zubereitet. Dazu die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl glasig dünsten. Die gehackten Tomaten zugeben und mit getrocknetem Oregano würzen. Zirka 5 Minuten bei geringer Hitze einköcheln lassen.

2. Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abseihen, zur Pfanne geben, gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken. Den geriebenen Mozzarella hinzufügen und auf Teller anrichten.

Tipp