

# Gnocchi mit Tomaten und Rucola



Gesamtzeit  
15 Minuten

Zubereitung  
10 Minuten



Schwierigkeit  
Einfach

Energie 311 kcal  
Kohlenhydrate 52 g Fett 8.8 g  
Eiweiß 7 g



ErnährWert

## Zubereitung

1

### Zutaten

1 große Zwiebel • 2 EL Rapsöl •  
500 g REWE Beste Wahl Gnocchi

Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi goldbraun braten. Dann die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.

2

### Zutaten

125 g REWE Bio Rucola • 500 g Cherry Tomaten •  
1 EL Olivenöl • Pfeffer • Salz

Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, halbieren und für 1 Minute mit den Gnocchi garen. Pfanne vom Herd nehmen und den Rucola unterheben. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken.

## Zutaten für 4 Portionen

1 große Zwiebel  
2 EL Rapsöl  
500 g REWE Beste Wahl Gnocchi  
125 g REWE Bio Rucola  
500 g Cherry Tomaten  
1 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz