

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