

PIKANT-SCHARFER GENUSS

gnocchi in Tomatensauce

BRESSO





Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gnocchi in cremiger Tomatensauce

Ein pikant-scharfer Genuss

Zubereitung Gnocchi in cremiger Tomatensauce

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren, Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zucchini und Tomaten mit Olivenöl 3 – 4 Minuten braten, salzen und pfeffern. In einem flachen Topf die Lauchzwiebeln im restlichen Öl kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und 4 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser erhitzen. Basilikumblätter zupfen und in größere Stücke reißen. Gnocchi abgießen und mit Bresso Kirschtomaten & Chili unter die Lauchzwiebeln rühren. Abschmecken, mit dem Gemüse anrichten und mit reichlich Basilikum bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zucchini
- 12 Kirschtomaten
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 EL Öl
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 g Bresso Kirschtomaten & Chili
- 600 g Gnocchi
- 1/2 Bund Basilikum

Weitere Rezepte rund um das Thema
"Kochen mit Käse" finden Sie auf:

