

Gnocchi all'arrabbiata



600 g Gnocchi Kühlregal
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 Chilischote
1 Flasche Passata ca. 680g
½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Zucker
2-4 EL frische Petersilie

1. Eine große Pfanne auf mittlerer-hoher Stufe erhitzen.
2. Währenddessen Chili sowie Schalotten in feine Scheiben schneiden und Knoblauch fein hacken.
3. Olivenöl in die Pfanne geben und Schalotten, Chili sowie Knoblauch hineingeben und für ca. 1 Minute scharf anbraten.
4. Mit Passata ablöschen, Gewürze einrühren und aufkochen lassen. Währenddessen Petersilie hacken.
5. Sobald die Soße kocht, frische Gnocchi einrühren und abgedeckt in der Soße für ca. 5 Minuten köcheln lassen; dabei 1-2 mal umrühren.
6. Mit frischer Petersilie verfeinern und ggfs. noch einmal etwas abschmecken und servieren.