

Gnocchi Rezept mit Rinderfilet und Kirschtomaten

600 g Gnocchi Kühlregal oder selber machen
300 g Rinderfilet
250 g Kirschtomaten
1 große Zucchini
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
2 TL Zucker
50 g Parmesan
frische Basilikumblätter
2-3 Kellen Nudelwasser
Salz und Pfeffer nach Bedarf

1. Rinderfilet in feine Streifen schneiden, rote Zwiebel fein schneiden, Knoblauchzehe klein schneiden, Zucchini klein schneiden, Kirschtomaten abwaschen und halbieren.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen.

1. Rinderfiletstreifen in der mit Pfanne scharf anbraten und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
3. 5 EL Öl in der selben Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Zwiebel, Kirschtomaten und Knoblauch hinzugeben.
4. Die Pfanne abdecken und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Währenddessen Nudelwasser aufsetzen.
6. Zucker und Zucchini in die Pfanne geben.
7. Gnocchi in das kochende Wasser geben und köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.
8. Gnocchi aus dem Topf nehmen und mit 2-3 Kellen Nudelwasser in die Pfanne geben. Alles Zutaten gut durchschwenken.
9. Geriebenen Parmesan hinzugeben und nochmal schwenken.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rinderfiletstreifen wieder in die Pfanne geben.
11. Wenn du möchtest, mit frischem Basilikum servieren.