

Gnocchi mit Tomate und Mozzarella



500 g frische Gnocchi kaufen oder selber machen
1 Dose San Marzano Tomaten 400g
150 ml Kochsahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Kugel Mozzarella
250 g Kirschtomaten
250 g Kirschtomatenlätter
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
1 TL italienische Kräuter

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden; Kirschtomaten halbieren; Mozzarella würfeln.
3. Dosentomaten pürieren, wenn du nicht schon pürierte San Marzano Tomaten gekauft hast.
4. Zwiebel in der erhitzten Pfanne anbraten, bis sie glasig sind.
5. Knoblauch hinzugeben und kurz anbraten.
6. Mit pürierten San Marzano Tomaten ablöschen und abgedeckt für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
7. Jetzt die Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser solange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Bei mir dauert das ca. 3 Minuten.
8. Währenddessen die Kochsahne und die halbierten Kirschtomaten in die Pfanne geben. Die Temperatur erhöhen und aufkochen lassen.
9. Etwas frisch gemahlenen Pfeffer mit italienischen Kräutern und Salz zur Tomatensoße hinzugeben.
10. Gnocchi direkt aus dem Topf in die Pfanne geben.
11. Den gewürfelten Mozzarella und gezupften Basilikum auch hineingeben und alles gut schwenken.
12. Jetzt noch für 2-3 Minuten ziehen lassen und ggf. mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wenn dir die Tomatensoße zu dick ist, einfach etwas Nudelwasser hinzugeben.