

Gnocchi mit Tomatensauce und Burrata



1 Packung Gnocchi aus dem Kühlregal oder selber machen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten
1 EL Tomatenmark
250 ml passierte Tomaten
150 ml leichte Sahne
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Olivenöl
Handvoll frischer Basilikum
1 Burrata

1. Zwiebel hacken; Knoblauch und getrocknete Tomaten in dünne Scheiben schneiden;
2. Gnocchi in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.
3. Zwiebel mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen.
4. Kurz danach Knoblauch und getrocknete Tomaten sowie Tomatenmark hinzugeben, verrühren und für ca. 2 Minuten anbraten lassen.
5. Danach mit passierten Tomaten und leichter Sahne aufgießen, cremig rühren und abgedeckt für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Gewürze, Basilikum und die angebratenen Gnocchi wieder hinzugeben und einmal umrühren.
7. Kurz vor dem Servieren die Burrata hineingeben und beim Verrühren grob zerkleinern.