

Gnocchi Pfanne Tomate-Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Gnocchi
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 200 g Mini-Tomaten
- 2 Mozzarella
- Basilikum



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Schwitze sie im Olivenöl in einer Pfanne an.
2. Füge die Gnocchi hinzu und röste sie kurz mit.
3. Rühre das Tomatenmark unter, gib die halbierten Tomaten zu und gieße die mit dem Gemüsebrühpulver gemischte Sahne an. Lasse nun alles für 10 Minuten köcheln.
4. Schneide den Mozzarella in kleine Stücke und verteile ihn mit den gewaschenen Basilikumblättchen auf der Gnocchipfanne.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

