

Bärlauch-Gnocchi

mit Tomate & Mozzarella

Bio Kochbox KW 15



Bärlauch-Gnocchi

mit Tomate & Mozzarella



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Gnocchi
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Handvoll Bärlauch
- 1 Mozzarella

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Gnocchi in einer großen Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind. Tomaten waschen, halbieren und zugeben, 3–4 Minuten mitbraten. Bärlauch waschen, trocken-schleudern, fein schneiden und unterheben.

Mozzarella in Stücke zupfen und über die heißen Gnocchi geben. Kurz schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.