

Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella

Für 2 Portionen:

| | | |
|----------------|--------------------|-----------------------|
| 400 g Gnocchi | 1 Knoblauchzehe | 150 g Cocktailtomaten |
| Olivenöl | 1 Kugel Mozzarella | 1 Hand Basilikum |
| 1 Schuss Sahne | Salz, Pfeffer | |

Gnocchi nach Packungsanleitung kochen und abgießen.

Währenddessen zerkleinerter Knoblauch und halbierte Cocktailtomaten in heißem Olivenöl so lange anschwitzen, bis die Tomaten anfangen, zusammenzufallen.

Gnocchi, gewürfelten Mozzarella und gehacktes Basilikum dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren den Mozzarella schmelzen lassen, einen Schuss Sahne dazugeben (wirklich nur einen Schuss, die Sahne soll das Ganze nur etwas verflüssigen und keine Sahnesauce daraus machen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und servieren.

NN am 19. März 2025