

# GNOCCHIS MIT FRISCHEN TOMATEN

| italienische Gericht aus Kartoffeln mit fruchtig sommerlichen Tomaten |

<b>GESAMTZEIT</b>	<i>10 Minuten</i>	<b>ARBEITSZEIT</b>	<i>10 Minuten</i>	<b>REGION</b>	<i>Italien</i>
-------------------	-------------------	--------------------	-------------------	---------------	----------------



<b>ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN</b>	<b>SAISON</b>	<i>Juli - Oktober</i>
- 1,2 kg Gnocchis	<b>PASSENDER DRINK</b>	<i>Rotwein / Lemon Soda</i>
- 750 g Cocktailtomaten		
- 2 EL natives Olivenöl		
- 1 Knoblauchzehe		
- 2 Zwiebeln		
- 10-15 frische Basilikumblätter		
- frisch geriebener Parmesan		
- Oregano		
- Meersalz		
- Pfeffer, frisch gemahlen		

**einen Moment vergessen. Und merken wie schön die Welt eigentlich ist und wie unfassbar lecker ein so einfaches Gericht sein kann.**

bei deinem nächsten Date deutlich mehr Eindruck schinden. Allerdings solltest du dann vielleicht etwas weniger Knoblauch verwenden ;)

Die italienischen Kartoffelbällchen, auch Gnocchis genannt, sind wahre Alleskönner. Es benötigt nicht nur sehr wenige Gnocchis um satt zu werden, sie bieten auch eine gute Grundlage, um sie mit den verschiedensten Zutaten zu kombinieren. In diesem Fall mit klassischen Sommerzutaten und einer Menge typischer italienischer Gewürze und Kräuter.

Machst du die Gnocchis nicht selber, steht das Gericht im Handumdrehen zum Verspeisen bereit. Du kannst also ein Stück Italien-Urlaub auch einfach zu dir holen. Buon Appetito!

**Mit diesem Gericht wirst du direkt in den letzten Italien Urlaub versetzt. Und wenn du noch nicht da warst, dann wird es auf jeden Fall mal Zeit. In einer kühlen Sommernacht auf dem Balkon mit Meerblick, einem guten Rotwein und Gnocchis mit fruchtigen Tomaten, Parmesan und Basilikum kann man seine Probleme für**

Das Rezept liefert die Schnellvariante, indem du die Gnocchis einfach im Supermarkt kaufst, aber noch besser ist es natürlich die Gnocchis selber zu machen. Mit Selfmade Gnocchis kannst du auch

*2 Zwiebeln - 1 Knoblauchzehe - natives Olivenöl - 750 g Cocktailtomaten - 1,2 kg Gnocchis - Meersalz - Pfeffer - Oregano - 10-15 frische Basilikumblätter - frisch geriebener Parmesan*

**STEP 1**

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas natives Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln hinzugeben und darin einige Minuten glasig braten. Währenddessen die Tomaten waschen und halbieren. Die Tomaten zusammen mit den Gnocchis und dem Knoblauch in die Pfanne geben und weitere 6-8 Minuten anbraten.

Zum Schluss den Basilikum waschen und großzügig zu den Gnocchis hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Oregano würzen. Mit ordentlich frisch geriebenen Parmesan garnieren. Heiß servieren.

**TIPP**

**Selbstgemachte Gnocchis sind gar nicht so kompliziert zuzubereiten und schmecken selfmade auch noch um einiges besser. Wie du Gnocchis selber machst kannst du auf unserem Blog im Gnocchi - Grundrezept nachlesen.**

