



Gnocchi mit karamellisierten Tomaten

Gnocchi mit karamellisierten Tomaten

500 g Gnocchi

400 g Kirschtomaten (gern bunt)

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Stück(e) Butter (optional)

1 Knoblauchzehe, angedrückt

1 Stängel Thymian oder Rosmarin

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

40 g frisch geriebener Parmesan

Salz, schwarzer Pfeffer

Zum Toppen:

1 Kugel Burrata

2 Spritzer Trüffel Öl

frischer Basilikum

Gnocchi mit karamellisierten Tomaten

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

1.

Große Pfanne stark erhitzen und Olivenöl hineingeben.
Tomaten halbiert hineingeben. 3–4 min. rösten, bis leicht
dunkle Stellen entstehen (nicht bewegen).

Die Hitze reduzieren und Honig, Knoblauch und Kräuter
zugeben. Mit dem Balsamico ablöschen. Optional Butter
einrühren. Tomaten leicht salzen & pfeffern.

Gnocchi in Salzwasser nach Packungsanleitung garen und
abschöpfen. ½ Tasse Kochwasser aufbewahren. Gnocchi
direkt in die Pfanne zu den Tomaten geben. 3–4 EL
Gnocchiwasser zugeben. Gut vermischen.

Den Parmesan einrühren und die Hitze dabei niedrig
halten. (Nach Bedarf mehr Gnocchiwasser für perfekte
Cremigkeit.)

Gnocchi auf Teller geben und mit Burrata toppen.
Optional etwas Trüffelöl darüber geben und mit frischem
Basilikum toppen.