



**Gesamtzeit:** 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Personen

# Tomaten Gnocchi Pfanne

## Tomaten Gnocchi Pfanne

500 g Gnocchi

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

3 Knoblauchzehen

8 Cherrytomaten

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

200 ml Sahne

Nach Belieben Parmesan

Basilikum, frisch

Salz, Pfeffer & Paprikapulver

5 Esslöffel Wasser (optional)

## Tomaten Gnocchi Pfanne

1.

Olivenöl in eine Pfanne geben und Knoblauch kurz anbraten, dann Gnocchi dazugeben. Währenddessen Tomaten vierteln.

Sobald die Gnocchi goldbraun gebraten sind, das Tomatenmark hinzugeben, kurz mit anbraten und dann

mit Sahne aufgießen. Alles gut miteinander verrühren und etwas köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und Tomaten hinzugeben. Alles miteinander vermengen.

Abschließend etwas Parmesan über die Gnocchi Pfanne reiben und mit Basilikum garnieren.

Tipp: Um die Sauce zu verdünnen, ca. 5 EL Wasser hinzugeben.