

Gnocchi mit Tomatensauce & Rucola

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 15-20 Minuten



VEGETARISCH



	Menge	Zutaten	Zubereitung
Gnocchi	1060 g	Gnocchi	Gnocchi blanchieren.
Tomatensauce	320 g	Tomaten roh	Tomaten, Knoblauch und Zwiebel in grosse Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel in Rapsöl andünsten, Tomatenpüree mitdünsten, Tomaten und etwas Wasser begeben und weitere 5 Minuten auf mittlerer Hitze dünsten. Mit Rotwein ablöschen, würzen und abschmecken (mit Salz, Pfeffer, Butter und ggf. einem Lorbeerblatt) und für 30 Minuten leicht köcheln lassen.
	1.5 dl	Trinkwasser	
	2 g	Salz	
	1 EL	Rapsöl	
	50 g	Tomatenpüree	
	0.5 St	Knoblauchzehe	
	0.5 St	Zwiebel	
	1 EL	Gemüsebrühe	
	3 Prisen	Pfeffer	
	4 EL	Rotwein	
	1 EL	Butter	
	1 St	Lorbeerblatt	
Garnitur	320 g	Rucola	Gnocchi anrichten, mit Tomatensauce begiessen und mit Rucola und Käse garnieren.
	100 g	Hartkäse 30 % Fett	

Fun fact:

Gnocchi schmecken auch am nächsten Tag lecker, besonders gebraten.