



15-MINUTEN- GNOCCHI-CAPRESE

Zutaten:

2 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Pckg. Gnocchi aus dem Kühlregal
- 250g passierte Tomaten
- 1 Pckg. Mozzarella
- 100g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe
- ital. Kräuter

So geht's:

- 1** Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel schälen, klein schneiden und anbraten. Die passierten Tomaten und die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und ital. Kräutern würzen.
- 2** Die Gnocchis aus der Packung nehmen und mit in die Soße geben, auf mittlerer Stufe köcheln lassen
- 3** Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden, unterrühren und nochmals 1-2 Minuten köcheln lassen. Servieren und genießen.

