

Pfannen Gnocchi

mit scharfen Tomatensalsa aufgemotzt. Wobei die Schärfe durch eine grüne, ganz fein gewürfelte Peperoni mit Kernen herrührte. Um das Ganze ein wenig abzumildern, kam als Topping noch Schnittlauch mit ungewürzten Tomatenwürfel darüber gestreut.

Zutaten 1 - 2 Personen

300 g Pfannen Gnocchi

4 – 5 Tomaten, je nach Größe

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Chili, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, frisch gerieben

Gemüsebrühe, Menge nach Gefühl

Öl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauchröllchen

Optional: Nussparmesan

<https://delvegan.food.blog/2023/12/08/pfannen-gnocchi/>

Zubereitung

Die Tomaten halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauslöfeln. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwei Esslöffel davon mit Schnittlauchröllchen gemischt beiseite stellen.

Die übrigen Würfel mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und 1 EL Öl gut vermischen. Nach Geschmack kräftig würzen.

Die Gnocchi nach Packungsangabe anbraten. Sollten sich dabei goldbraun verfärben. Die Tomatenmischung mit in die Pfanne geben und mit den Gnocchi schwenken.

Sobald alles heiß ist, vom Herd nehmen und die frisch gehackte Tomate unterrühren. Auf angewärmten Tellern oder Schüsseln anrichten, wenn noch übrig mit Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben und wenn zur Hand, noch mit Nussparmesan bestreuen.