

Schnelle italienische Gnocchi-Pfanne



21,50 g P | 77 g KH | 21 g F

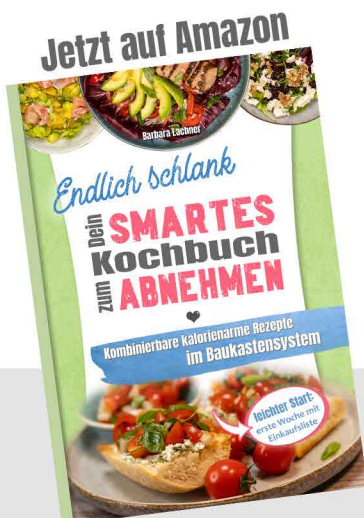
Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten

10 g Olivenöl
250 g Gnocchi
150 g Cherrytomaten
60 g Mozzarella
Basilikum
10 g Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Gnocchi darin an, bis sie eine leichte Farbe bekommen.
2. Gib die halbierten Cherrytomaten dazu und schwenke sie kurz mit. Nimm die Pfanne von der Hitze.
3. Gib den gewürfelten Mozzarella und den gehackten Basilikum zu den Gnocchi und rühre in der Resthitze um, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt.
4. Serviere die Gnocchi mit ein paar gehackten Frühlingszwiebeln.



Rezept aus „Endlich Schlank - Dein smartes Kochbuch zum Abnehmen“ von Barbara Lachner