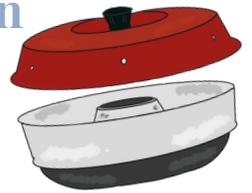


Schnelle mediterrane Gnocchis

Zutaten für 3-4 Personen

- Gnocchis 500g
- Mozzarella 125g
- 2 Dosen Tomaten, stückig
- 1 Zwiebeln
- Basilikumpesto
- etwas Olivenöl
- frisches Basilikum
- Salz/Pfeffer
- Knoblauch nach Lust & Laune



Zubereitung

Eine Dose Tomaten gleichmäßig in den Omnia füllen. Die Hälfte der kleingeschnittenen Zwiebeln dazu geben und mit Salz & Pfeffer würzen. Darauf die Gnocchis rundherum verteilen. Dann die 2. Dose Tomaten mit den restlichen Zwiebeln, Salz & Pfeffer, drüber geben. Den Omnia für ca. 20 Minuten auf den Gasherd bei mittlerer Hitze stellen. In der Zwischenzeit den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und das frische Basilikum fein hacken. Nach den 20 Minuten den Omnia von der Flamme nehmen und die Mozzarella-Scheiben drauf legen. Auf jeder Scheibe einen Teelöffel Basilikumpesto geben und das frische Basilikum verteilen. Das Ganze dann noch 2 Minuten ziehen lassen und fertig!

➡ Bei 4 Personen idealerweise noch einen Salat dazu machen, damit alle satt werden!



Guten Appetit!

