

# Gnocchi mit Tomaten-Buttersoße

Nudel-Gerichte » Gnocchi

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 100g Butter/Margarine
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 4 Tomate(n)
- » 1 Orange(n)
- » 1 Zitrone(n)
- » 100ml Weißwein
- » Salz & Pfeffer
- » Cayennepfeffer
- » 1kg Gnocchi
- » 1 Bd. Basilikum
- » 50g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. In der Butter glasig schwitzen.

2. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zur Zwiebel geben und ca. 1min mitdünsten. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und ca. 5min mitdünsten.

3. Orangen-, Zitronensaft sowie Weißwein angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

4. Gnocchi in siedendes Salzwasser geben und ca. 5min gar ziehen lassen, bis sie alle an der Oberfläche schwimmen. Abgießen und abtropfen lassen.

5. Basilikum abrausen, trockentupfen und fein schneiden. Mit den Gnocchi in die Tomaten-Butter-Soße geben und kurz schwenken. Nochmals abschmecken und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Nährwerte: 790kcal/E21g/F33g/KH87g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005

Rezept-Nr: 1433

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke