

Gnocchi in Tomaten – Frischkäse – Sauce

Zutaten (4 Portionen)

15 g Basilikum, abgezupft
1 große Zwiebel, halbiert
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
70 g Wasser
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Prise Zucker
600 – 800 g Gnocchi (Kühlregal)
3 EL Sonnenblumenöl
150 g Frischkäse

Zubereitung

Basilikum und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Tomaten, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Gnocchi einwiegen und mit Öl vermischen. Alles 15 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Varoma absetzen und Frischkäse in den Mixtopf zugeben. Varoma wieder aufsetzen und weitere 3 Minuten / 100°C / Stufe 2 garen.

Varoma absetzen, Gnocchi auf 4 Teller verteilen, Sauce abschmecken, darübergeben.

Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.

