

Gnocchi in cremiger Tomaten-Spinat-Soße

Zutaten:

2 geble Paprika
2 Pack. stückige Tomaten
800 g Gnocchi
150 g Creme fraiche
200 g Babyspinat
20 g Wallnüsse
1 Zwiebel
10 g Basilikum
1 Knoblauchzehe
10 g Schnittlauch
Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten



1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel halbieren und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Gelbe Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprikahälften in 1 cm große Stücke schneiden. Basilikumblätter zupfen und hacken.
2. In einem großen Topf Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Zwiebelwürfel darin 2 – 3 Min. braten. Paprikawürfel und Basilikumstiele zugeben, Knoblauch dazupressen und weitere 5 Min. köcheln lassen. Mit stückigen Tomaten ablöschen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach der Kochzeit Basilikumstiele entfernen und gehacktes Basilikum zugeben. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. In einer großen Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Gnocchi darin 7 – 8 Min. goldbraun anbraten und anschließend vom Herd nehmen.
4. Schnittlauch in 0,5 cm breite Röllchen schneiden. Walnüsse grob hacken. Beides in eine kleine Schüssel geben, mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Crème fraîche unter die Tomatensoße rühren. Pfanne vom Herd nehmen, Babyspinat portionsweise zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Gnocchi unterheben.
6. Gnocchi auf Teller verteilen, Schnittlauch-Walnuss-Öl darüberträufeln, mit restlichen Basilikumblättern garnieren und genießen.

Guten Appetit!