



Sautierte Gnocchi mit Garnelen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

600 g	Gnocchi	16 St.	Garnelen 16/20
12 St.	Cherry Tomaten	1 EL	gehackter Knoblauch
4 EL	Olivenöl	4 Stangen	Frühlingszwiebeln
1 EL	gehackter Salbei	2 EL	Butter
200 ml	Gemüsebrühe	1 EL	Puderzucker
2 TL	Salz		Pfeffer

Zubereitung

1. Gnocchi nach Packungsangabe in kochendem und Salzwasser garen.
2. Tomaten mit Puderzucker bestäuben und bei 160 °C bei Umluft für 8 Min. karamellisieren.
3. Geschnittene Frühlingszwiebel, geputzte Garnelen und Knoblauch anschwitzen.
Alles zusammen schön glasig braten.
4. Gekochte Gnocchi dazugeben und mit etwas vom Kochwasser ablöschen.
5. Gemüsebrühe ebenfalls hinzufügen und leicht einkochen lassen.
Die Gnocchi sorgen durch die Stärke für Bindung.
6. Gehackten Salbei und Butter kurz vorm Ende in die Pfanne geben, würzen und cremig einkochen lassen.
7. Mit den gebackenen Tomaten anrichten.