

## GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE UND FEIN GEHOBELTEM PARMESAN



**Zubereitungszeit:** 10 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (4 Personen)

- Pomito Passierte Tomaten 1000g 700 g
- **Zutaten**
  - Fein gehobelter Parmesankäse
  - Frischer Oregano
  - Gnocchi aus Kartoffelteig 800 g
  - Knoblauchzehe 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

Die **Pomito Passierte Tomaten** in einer Pfanne mit EVO-Öl und der Knoblauchzehe bei großer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit die Gnocchi aus Kartoffelteig im Salzwasser kochen und die Garzeit in der Pfanne mit der Tomatensauce verfeinern.

Zum Schluss mit fein gehobeltem Parmesankäse und frischem Oregano servieren.