

Gnocchi, Tomatenwürfel und Zitrone



Zubereitungszeit: 20 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Leute)

- **Zutaten**

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 300 gr
- Etwas EVO-Öl
- Etwas Pfeffer
- Etwas Salz
- Kartoffel-Gnocchi 600 g
- Rote Zwiebel ½
- Unbehandelte Zitrone 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Eine halbe gehackte rote Zwiebel mit ein wenig EVO-Öl in der Pfanne anbraten, dann das **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben und mindestens 15 Minuten kochen lassen.
Salzen, pfeffern und ruhen lassen.

Die zuvor gekochten Kartoffel-Gnocchi zusammen mit den zuvor gekochten Tomaten in der Pfanne schwenken, auf einen Teller geben und eine großzügige Menge Zitronenschale darüber reiben.

Es ist darauf zu achten, nicht den weißen Teil unter die Schale zu reiben, was dem Gericht einen sehr bitteren Geschmack verleihen würde.