



Mediterrane Gnocchi Pfanne



Menge für 3-4 Personen	Zutaten	Zubereitung
---------------------------------------	----------------	--------------------

	1 Hand voll 1 EL	Salbeiblätter Olivenöl	Blätter von den Stielen befreien in Olivenöl knusprig braten (Vorsicht – schwarz = bitter!) zur Seite stellen
	400 g 2 EL	Gnocchi Olivenöl	Gnocchi (Fertigprodukt Coop od. Migros) in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen
	300 g 1 2	Cherry- tomaten Zucchini Frühlings- zwiebeln	halbieren fein hobeln fein schneiden zu den Gnocchi geben, 10 Min. braten auf mittlerer Stufe
	wenig 50 g	Salz, Pfeffer Parmesan	würzen nach belieben frisch geriebener Parmesan zugeben, sofort servieren Salbei darüber streuen.

Zvieri: Fruchtsalat aus frischen Äpfeln und Orangen