



Kartoffel-Erbсен-Gnocchi mit Mozzarella und grünen Bohnen



ca. 20min



2 Personen

Wir lieben Gnocchi, denn die kleinen Klößchen sind unglaublich zart, passen zu allem und machen angenehm satt. Die heutige Variante verbirgt sogar Erbsen direkt im Teig und schmeckt daher doppelt lecker. Und weil eine Sorte grüner Hülsenfrüchte noch nicht genug ist, servieren wir eine zweite in Form von grünen Bohnen gleich dazu. Außerdem: cremiger Mozzarella, ein leichtes Tomatensößchen, Basilikum und Babymangold. Mmmh!

- 400g Kartoffel-Erbesen-Gnocchi¹
- 200g geschnittene grüne Bohnen
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum
- 50g roter Babymangold
- 1 Mozzarella⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 733kcal, Fett 28.4g,
Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 28.4g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** und die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** halbieren und fein reiben, die überbleibende Tomatenhaut entsorgen.



Die **Bohnen** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. kochen. Nun die **Gnocchi** hinzufügen und ca. 3Min. weiterkochen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen.



Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Basilikum** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



Die **Bohnen** und die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen. Mit dem **Basilikum** in die Pfanne zu der **Sauce** geben und gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Babymangold** unterheben.



Die **Tomaten** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer bei niedriger Hitze ca. 7Min. sanft köcheln lassen.



Den **Mozzarella** mit den Händen in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Gnocchi samt Sauce** auf Teller verteilen, mit dem **Mozzarella** garnieren und servieren.