



Kartoffel-Erbсен-Gnocchi mit Mozzarella und grünen Bohnen



ca. 20min



3-4 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!

- 800g Kartoffel-Erbesen-Gnocchi
1
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 3 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 20g Basilikum
- 50g roter Babymangold
- 2 Mozzarellas ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große 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 696kcal, Fett 24.7g,
Kohlenhydrate 90.2g, Eiweiß 28.1g



1. Tomaten reiben

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



4. Bohnen und Gnocchi kochen

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.



2. Zutaten schneiden

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



5. Gnocchi vermengen

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.



3. Sauce köcheln

Die **Tomaten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl, 1TL Salz und ½TL Pfeffer bei niedriger Hitze ca. 7Min. sanft köcheln lassen.



6. Mozzarellas zerkleinern

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