



One-Pan-Gnocchi mit Greek White

in tomatiger Fenchel-Kapern-Sauce



ca. 25min



4 Portionen

Gnocchi sind die Teigklößchen unseres Vertrauens. Deshalb können wir auch einfach nicht die Finger davon lassen und denken uns ständig neue leckere Rezepte damit aus. Heute präsentieren wir eines der Ergebnisse: Feine Gnocchi in einer aromatisch-würzigen Tomatensauce mit Fenchel und Kapern. Als Topping gibt's fein-cremigen Greek White. Und das Beste: Du brauchst kaum mehr als eine Pfanne. Toll!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Kapern
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1kg Gnocchi ¹
- 300g Violife Greek White

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 17.8g



1. Fenchel schneiden

Den **Fenchel** von den Stielen, dem harten Strunk und dem **Fenchelgrün** befreien, das **Fenchelgrün** aufbewahren. Den **Fenchel** jeweils längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln.



2. Fenchel anschwitzen

Die **Zwiebeln** und den **Fenchel** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. anschwitzen, bis die **Zwiebeln** weich und glasig sind.



3. Tomaten schneiden

In einem Wasserkocher 450ml Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



4. Tomatenmark zugeben

Das **Tomatenmark**, den **Knoblauch**, die **½ der Kapern**, die **½ der Chiliflocken** oder **mehr nach Geschmack** sowie je 1 kräftige Prise Zucker und Pfeffer zu dem **Fenchel** in die Pfanne geben. Ca. 2Min. mitbraten, bis das **Tomatenmark** eine dunkle Farbe angenommen hat.



5. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in die Pfanne geben, mit dem aufgekochten Wasser ablöschen und 2-4Min. köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, damit die **Gnocchi** nicht am Pfannenboden kleben bleiben.



6. Tomaten untermengen

Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald die **Gnocchi** gar sind, dann die **Tomaten** und die **restlichen Kapern** untermengen. Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und den **Greek White** mit den Händen darüber zerkrümeln. Mit dem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.