

# GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE UND FEIN GEHOBELTEM PARMESAN

**Vorbereitungszeit:** 10 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Fein gehobelter Parmesankäse:
- Frischer Oregano:
- Gnocchi aus Kartoffelteig: 800 g
- Knoblauchzehe: 1



## Vorbereitung

Die **Pomito Passierte Tomaten** in einer Pfanne mit EVO-Öl und der Knoblauchzehe bei großer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit die Gnocchi aus Kartoffelteig im Salzwasser kochen und die Garzeit in der Pfanne mit der Tomatensauce verfeinern.

Zum Schluss mit fein gehobeltem Parmesankäse und frischem Oregano servieren.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Passierte Tomaten  
700 g

