

Gnocchi mit Rucolapesto

aus dem Video Ulrich Berger's „Schnelle Küche für alle Tage“



ZUTATEN

- 300 g Gnocchi
- Rucola
- 50 g Parmesan
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Stk. Tomate



Zubereitung

1. Rucola waschen und fein schneiden.
2. Parmesan reiben.
3. Tomaten waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
4. Gnocchi mit Tomaten, Rucola, Parmesan und Olivenöl in die Pfanne geben und durchschwenken.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm
g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 550kCal = 2310kJoule



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.