

# Gnocchipfanne mit Tomatenpesto

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

250 g	Gnocchi
3 EL	Kokosöl
4 EL	Kirschtomatenpesto
150 g	Kirschtomaten
6	Basilikumblätter
½ Bund	Petersilie
	Parmesan



## Zubereitung

Die Gnocchi in einer Pfanne mit Kokosöl von allen Seiten anbraten. Die Kirschtomaten abwaschen, halbieren und hinzugeben. Die frischen Kräuter abwaschen, zupfen und mit in die Pfanne geben. Kirschtomatenpesto unterheben. Zum Schluss etwas Parmesan über das Gericht hobeln. Mit Kirschtomatenpesto garnieren und servieren.