

Gnocchipfanne mit Tomatenpesto

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

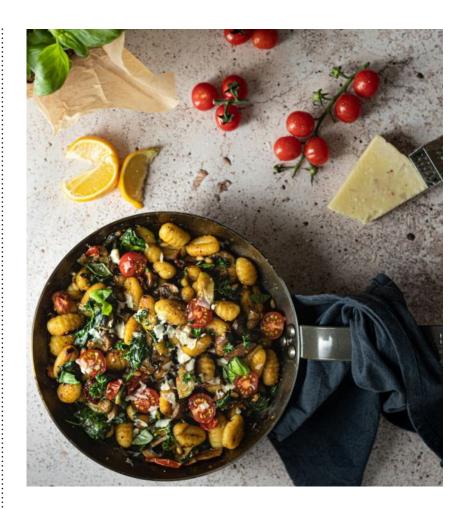
250 g Gnocchi 3 EL Kokosöl

4 EL Kirschtomatenpesto

150 g Kirschtomaten6 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.