



MEDITERRANE GNOCCHI-PFANNE

von Sabrina Wessels

ZUTATEN für 4 Portionen

2 Pck. Gnocchis aus dem Kühlregal
1 Rama Cremefine zum Kochen
1 große Zucchini
1 Zwiebel
150 g Cherrytomaten

Meersalz*
Griechisches Olivenöl*
1 TL Kräuter der Provence*
100 ml Wasser



ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Griechischem Olivenöl glasig anbraten.

Zucchini und Cherrytomaten in mundgerechte Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben und kurz mit anrösten.

Anschließend die Gnocchis hinzufügen und alles zusammen unter mehrmaligem Wenden goldbraun anbraten.

Mit Rama Cremefine und etwas Wasser ablöschen.

Danach mit Meersalz und Kräuter der Provence würzen und das Ganze noch ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

*Edelschmaus Originalprodukt