

WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

www.weckzeit-koeln.de

Gnocchi mit Cocktailtomaten „Roma“

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi
- 250 g Cocktailtomaten
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 1 El Olivenöl, Meersalz, 2 Zehen Knoblauch
- 1 Glas Weckzeit-Pesto Cashew-Spinat „Roma“

Cocktailtomaten waschen und halbieren, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Cocktailtomaten ca. 3 min braten. Gnocchi abschütten, mit in die Pfanne geben, kurz durchschwenken und auf Tellern anrichten. Pesto Cashew-Spinat und etwas grob gehobelten Parmigiano darüber geben und....

Guten Appetit!