

Sommer-Gnocchi

Zutaten:

4	Tomaten
200 g	Zucchini
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
550 g	Gnocchi
3 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
1 Bund	Basiliku
120 g	Mozzarella-Perlen

Experimentiervorschrift:

Die Gnocchi etwa vier Minuten anbraten. Das Gemüse putzen, zubereiten und etwa fünf Minuten anbraten. Entweder mischt man dann mit den Gnocchi oder lässt das Gemüse getrennt (wurde von den Enkeln bevorzugt), übergibt es aber mit geschnittenem Basilikum und den Mozzarella-Perlen.