Pomìto

Tomatensuppe mit Gnocchi

Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische Kräuter (Petersilie, Basilikum): None
- Gemüsebrühe: 300 ml
- Gnocchi: 250 g
- Knoblauchzehen: 1-2
- Olivenöl: 1 EL
- Olivenöl: 1 EL
- Pfeffer: None
- Salz: None
- Zucker: 1 TL
- Zwiebel: 1/2 rote

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 500 g

Vorbereitung

1. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig darin anbraten. Nach 2-3 Minuten den Knoblauch hinzugeben.
3. Die passierten Tomaten und die Gemüsebrühe hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und für 10 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kräuter klein schneiden und anschließend zur Suppe geben.
5. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Gnocchi goldbraun darin anbraten.
6. Die Tomatensuppe abschmecken und mit den Gnocchi anrichten.