Pomìto

Gnocchi, Tomatenwürfel und Zitrone



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Kartoffel-Gnocchi: 600 g
- Rote Zwiebel: ½
- Unbehandelte Zitrone: 1

Vorbereitung

Eine halbe gehackte rote Zwiebel mit ein wenig EVO-Öl in der Pfanne anbraten, dann das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben und mindestens 15 Minuten kochen lassen.
Salzen, pfeffern und ruhen lassen.

Die zuvor gekochten Kartoffel-Gnocchi zusammen mit den zuvor gekochten Tomaten in der Pfanne schwenken, auf einen Teller geben und eine großzügige Menge Zitronenschale darüber reiben.
Es ist darauf zu achten, nicht den weißen Teil unter die Schale zu reiben, was dem Gericht einen sehr bitteren Geschmack verleihen würde.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr

