



Gnocchi con Zucchini

*Gnocchi con Zucchini in cremiger
Pesto-Sahne Soße*

Zubereitungszeit: 15 Min

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in etwas Olivenöl von allen Seiten braten. Die Zucchini würfeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben.

Circa 5-7 Minuten von allen Seiten gut anbraten, sodass alles gar ist. Nun das Pesto und die Sahne hinzugeben und einkochen lassen.

2. Nach wenigen Minuten den gewürfelten Mozzarella darauf verteilen und schmelzen lassen.

Tipp:

Nach Belieben kann das Gericht noch mit Parmesan verfeinert werden.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Gnocchi 400g
 - 1 große Zucchini
 - 3 EL Pesto
 - 250 ml Sahne leicht
 - 1 TL Olivenöl
 - 1 Mozzarella (125g)
 - 150 ml Wasser
 - italienische Kräuter
 - Salz und Pfeffer
- nach Belieben: Parmesan

