



Caprese Gnocchetti

Gnocchetti mit Frischkäse
und Stangenbrokkoli

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Tomaten aus der Dose in eine hohe Pfanne geben und gemeinsam mit den Kirschtomaten erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Den Brokkoli klein schneiden und mit in die Soße geben, nach einigen Minuten den Frischkäse hinzugeben, ebenso wie die Gnocchetti. Je nach Konsistenz-Wunsch kann die Soße noch mit etwas Milch oder Sahne gestreckt werden.
3. Den Mozzarella mit den Fingern zerrupfen und in die Pfanne geben. Kurz weiter köcheln lassen und anschließend direkt servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 300g Settele Gnocchetti
- 2 EL Frischkäse Toskana (ca 40g)
- 300g Kirschtomaten aus der Dose
- 20-25g Kirschtomaten frisch
- 100g Stangenbrokkoli
- 2 Mozzarella

