



## Gnocchipfanne mit buntem Gemüse & Thunfisch



### Zutaten

#### Menge

300 ml	Wasser
500 g	Gnocchi
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½ Becher	Sahne
1 Dose	Thunfisch
1 Handvoll	frischer Basilikum
125 g	Mozzarella
1 Dose	stückige Tomaten
1 EL	Olivenöl
1	gelbe Paprika
500 g	mittelgroße Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
1	kleine Zucchini

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2556 kJ, 611 kcal, 76,6 g Kohlenhydrate, 26,6 g Eiweiß, 27,3 g Fett, 84,9 mg Cholesterin, 13,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

### Zubereitung

One Pot Pasta habt ihr bestimmt schonmal probiert, aber kennt ihr auch schon One Pan Gnocchi? Dahinter versteckt sich ein leckeres Gnocchigericht, für das ihr nur eine Pfanne braucht. Klingt super, oder? In unsere One Pan Gnocchi kommt eine cremige Thunfisch-Tomatensoße, buntes Gemüse und Mozzarella. Wir können von dieser leckeren Kombi gar nicht genug bekommen, es ist echt mega lecker! Also hol deine Pfanne raus und schau wie es geht:

#### Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebel schälen, vierteln und die einzelnen Schichten auseinandernehmen. Die Knoblauchzehe grob hacken. Die Zucchini würfeln und die Paprika in Dreiecke schneiden.

#### Step 2:

Dann kannst du das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Danach die Cherry-Tomaten im Ganzen dazugeben und andünsten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzugeben und alles einköcheln lassen.

#### Step 3:

Nun kannst du die Gnocchi und das Wasser zur Soße hinzugeben und die Gnocchi in der Soße garen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thunfisch und die Sahne hinzugeben und die Soße köcheln lassen. In der Zwischenzeit kannst du den Mozzarella würfen und den Basilikum grob hacken. Die Zucchiniwürfel und die Hälfte des Basilikums zur Soße hinzugeben und alles gut vermischen.

#### Step 4:

Zum Schluss die Gnocchi-Pfanne mit der Paprika, dem restlichen Basilikum und dem Mozzarella dekorieren und in der Pfanne servieren.