



Prep Time
5 Min.



Cook Time
10 Min.



Portionen
4 Personen



Aufrufe
367



Zutaten

1 Dose Gehackte Tomaten (400 g)

1 OM Oswald Würzmischung Agliata (12 g)

500 g Kartoffel-Gnocchi

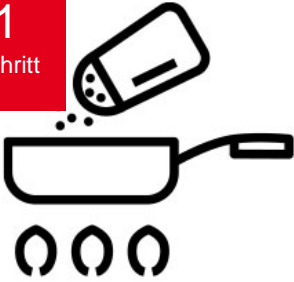
50 g Parmesan

20 g Butter

STEP BY STEP

1

Schritt



Aglita mit Tomaten aufkochen

Die gehackten Tomaten zusammen mit der Würzmischung Agliata aufkochen.

2

Schritt



Gnocchi anbraten

Die Gnocchi in Butter anbraten, dann die Tomatensauce dazugeben

3

Schritt



Parmesan dazu geben

Kurz vor dem Servieren den Parmesankäse darunterziehen und auf Tellern anrichten. FÜR EIN AUSGEWOGENES MENU EMPFEHLEN WIR: Nüssllisalat mit Ei.