



ALLTAGS
CHEF by **Tefal**

One-Pan-Gnocchi

MIT GARNELEN UND TOMATEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

+ 10 Min. Garen

ZUTATEN:

400 g Garnelen (ca. 24 Stück à 31/40)

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

4 Frühlingszwiebeln (in feinen Ringen)

1 Knoblauchzehe (geschält und fein gewürfelt)

Zucker

Salz + Pfeffer

800 g frische Gnocchi (Kühlregal)

400 g Kirschtomaten (halbiert)

100 ml trockener Weißwein

100 ml Geflügelfond (alternativ Gemüsefond)

1 TL Speisestärke

frisch geriebene Muskatnuss



ZUBEREITUNG:

- 1 Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Basilikum- waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und einige schöne Blätter beiseitelegen. Den Rest in feine Streifen schneiden.
- 2 Das Olivenöl in der Tefal Pfanne erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Garnelen darin rundum ca. 2 Min. anbraten, dabei mit je 1 Prise Zucker und Salz bestreuen.
- 3 Die Gnocchi dazugeben und 1 Min. mitbraten. Die Tomaten einstreuen und 1 Min. mitbraten.
- 4 Mit Wein ablöschen. Fond angießen und die Flüssigkeit aufkochen, dabei den Pfanneninhalt gut durchschwenken. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatrühren und die Flüssigkeit in der Pfanne damit binden. Die Basilikumstreifen unterheben und mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
- 5 Alles auf tiefe Teller verteilen und mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.