

# Sommer-Pasta



## Zutaten:

- 4 Tomaten
- 200 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Gnocchi
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 120 g Mozarellakugeln



## Zubereitung:

Tomaten und Zucchini in Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch hacken.  
Gnocchi mit Olivenöl in der Edelstahl- Antihaftpfanne ca. 4 Min. anbraten und herausnehmen.  
Zwiebel, Zucchini und Knoblauch in die Pfanne geben, würzen und ca. 5 Min. rührbraten.  
Tomaten und Gnocchi dazugeben, nochmals kurz mitbraten und auf 4 Teller verteilen.  
Basilikum grob schneiden und mit den Mozarellakugeln auf den Gnocchi verteilen.

*Gutes Gelingen wünscht Manuela M.*