

One-Pan-Gnocchi mit Garnelen

Zutaten für 1 Pfanne:

- 400 g Garnelen
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 4 Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gewürfelt
- etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 800 g frische Gnocchi
- 400 g halbierte Kirschtomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Speisestärke



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 10 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 25 Minuten |

Zubereitung

1. Wasche die Garnelen und tupfe sie trocken. Wasche das Basilikum und schneide es in dünne Streifen.
2. Erhitze etwas Olivenöl in der Tefal Pfanne. Sobald sich das Thermo Signal einheitlich dunkelrot färbt, gibst du die Frühlingszwiebel, Knoblauch und Garnelen hinein und brätst sie 2 Minuten an. Bestreue sie dabei mit je 1 Prise Salz und Zucker.
3. Gib die Gnocchi dazu und brate sie 1 Minute mit. Streue dann die Tomaten ein und brate sie ebenfalls 1 Minute mit.
4. Gieße die Gemüsebrühe an. Rühre die Speisestärke mit etwas Wasser glatt und binde die Flüssigkeit in der Pfanne damit- Hebe die Basilikumstreifen unter und schmecke das Pfannengericht mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz ab.
5. Serviere die One-Pan-Gnocchi mit frischem Basilikum.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).