

Thunfisch-Gnocchi

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Gnocchi
- ⇒ Thunfisch
- ⇒ Tomaten
- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ Knoblauch
- ⇒ Kräuter der Provence
- ⇒ Tomatenmark
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer

So gehts:

In Topf 1 (Sauce):

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
2. Öl erhitzen und die Zwiebeln, gemeinsam mit dem Knoblauch, bei geringer Hitze glasig anschwitzen
3. Tomaten hinzugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen
4. Gebt den Thunfisch hinzu
5. Schmeckt eure Sauce mit Tomatenmark, Pfeffer und Salz ab

Parallel in Topf 2 (Gnocchi):

1. Wasser salzen und erhitzen
2. Gnocchi im Wasser wenige Minuten kochen lassen
Beobachtet die Gnocchi gut, damit sie nicht matschig werden
3. Gießt die Gnocchi ab und lasst sie gut abtropfen.

Serviert die Gnocchi mit der Thunischsauce und lasst es euch schmecken!

