



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Tomaten-Käsegnocchi

Zubereitung

Das Olivenöl in eine kleine Schüssel geben, die Knoblochzehen hinein reiben oder mit der Knoblauchpresse hinein pressen. Ein wenig von den pürierten Tomaten und den Zitronensaft hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi nur ein paar Sekunden in leicht wallendem Salzwasser köcheln lassen. Wenn das erste Gnocchi oben schwimmt, sofort die Gnocchi abgießen – ansonsten werden Sie matschig!

Die Gnocchi mit dem Knoblauch-Tomatenöl anrichten und mit einer Hand voll Emmentaler darüber servieren!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Otmar Brosch.

Zutaten

30 ml Olivenöl

1 Pkg. Gnocchi

Zwei Knoblauchzehen

Pürierte Tomaten im Tetra Pack

Pfeffer

Salz

1 Zitrone

100 gr Emmentaler