

Gnocchi in Schinken Salami Tomatensoße

Ich habe für Euch heute ein tolles Gnocchi Rezept. Richtig lecker und sehr einfach in der Zubereitung. Ihr werdet es mögen! Ihr wisst ja sicherlich, dass ich Pasta über alles liebe. Und so ist es nicht verwunderlich, dass auch Gnocchi zu meinen Favoriten zählt.



Dieses Mal wurde es ein Gnocchi Gericht mit Salami, Schinken und einer cremigen Tomatensoße. Für die Cremigkeit ist Kräuterfrischkäse verantwortlich, der auch noch eine gewisse geschmackliche Note mit ins Essen bringt. Aber überzeugt Euch selbst, hier habe ich das Rezept für Euch aufgeschrieben:



Das Rezept für meine Gnocchi in Schinken Salami Tomatensoße:

Zutaten für 4 Portionen:

- 500g Gnocchi (TK)
- 200g Schinken
- 200g Salami
- 2 Paprika
- 1 Dose Mais
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 2 Eßl. Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 200ml Gemüsebrühe
- 200g Kräuterfrischkäse

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Gnocchi nach Packungsbeilage zubereiten.
2. Zwiebel und Knoblauch würfeln.
3. Paprika, Salami, Schinken klein schneiden.
4. Zwiebel in Öl glasig dünsten.
5. Knoblauch, Paprika, Salami, Schinken kurz andünsten.
6. Gestückelte Tomaten und Tomatenmark dazu und kurz mit dünsten.
7. Mais dazugeben.
8. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.
9. Kräuterfrischkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die fertigen Gnocchi vorsichtig unterheben.

Viel Spaß mit meinem Rezept!











Weitere leckere Rezepte:

- [Gnocchi-Würstchen Topf](#)
- [Pizza-Gnocchi](#)
- [Sahnegeschnetzeltes mit Gnocchi](#)
- [Käsespätzle überbacken](#)
- [Nudeln in Zucchini-Paprikasoße](#)
- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)
- [Tagliatelle mit Paprikawürstchen](#)