



Feurig-fruchtige Gnocchi

Zutaten:

- 2 Packungen Gnocchi (aus dem Kühlregal) oder selbstgemacht
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 1 Packung passierte Tomaten
- 8 EL Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 1 EL Balsamico-Essig
- geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Zuerst entfernen Sie die Kerne aus den Chilischoten und waschen die Schoten. Schneiden Sie kleine Ringe aus den Chilis und würfeln Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen.
2. Dann dünsten Sie die Zwiebeln, Chilis und Knoblauchzehen in etwas Öl an und löschen mit den Tomaten ab. Rühren Sie anschließend die Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee, in die Sauce und schmecken Sie mit einem Schuss Balsamico-Essig ab.
3. Lassen Sie Ihren Tomaten-Konfitüre-Mix etwa 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Währenddessen braten Sie die Gnocchi in einer Pfanne goldbraun und kross.
4. Wenn Sie möchten, streuen Sie etwas Parmesan mit in die Pfanne, dann bekommen die Kartoffel-Klößchen einen besonders würzigen Geschmack. Achten Sie aber darauf, dass Ihnen der Käse nicht anbrennt.
5. Servieren Sie die Tomaten-Konfitüre-Sauce zusammen mit den Gnocchi. Wenn Sie möchten, bieten Sie dazu einen frischen Salat und Parmesankäse zum Würzen an.