

# apoday<sup>®</sup> Rezepte

## Gnocchi mit Tomaten und Frühlingszwiebeln

150 g Gnocchi (Fertigprodukt)  
75 g Frühlingszwiebeln  
75 g Kirschtomaten  
1/2 Knoblauchzehe  
2 TL Olivenöl  
Pfeffer  
Salz  
1 EL gehackte Petersilie

Die Gnocchi (Fertigprodukt) garen, Frühlingszwiebeln in Ringe, Kirschtomaten in Viertel schneiden, mit der fein gehackten Knoblauchzehe in heißem Olivenöl dünsten. Gnocchi unterheben, mit Pfeffer, Salz und Petersilie würzen.

322 kcal (1348 kJ), 9,9 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 54,9 g Kohlenhydrate