

# Gnocchi mit Tomatensoße & Mozzarella

## Benötigte Zutaten

---

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 800g gehackte Tomaten
- 800g SAN FABIO Gnocchi
- 100g SAN FABIO Mozzarella gerieben
- Oregano, Salz, Pfeffer, Chili und Zucker nach Geschmack



## Zubereitung

---

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel-Knoblauch-Würfel darin für zwei Minuten anbraten.
3. Gehackte Tomaten hinzufügen und mit reichlich getrocknetem Oregano würzen. Anschließend fünf Minuten einköcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.
5. Gnocchi unter die Soße heben.
6. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker abschmecken und gut vermengen.
7. Mozzarella hinzufügen und vermischen.
8. Genießen.