

Gnocchi s pestem a rajčaty

na asi 3 porce:

gnocchi (jako polotovar nebo domácí)

sůl

olivový olej

menší cibule

2 polévková lžíce bazalkového nebo tomatového pesta

3 polévkové lžíce drobně pokrájených sušených rajčat v oleji

hrstičku pokrájených oliv

3 polévkové lžíce posekaných ořechů (lískových nebo vlašských) nebo plátky mandlí

strouhaný parmazán (pro vegany lahůdkové droždí)

Cibulku oloupeme, nakrájíme a zesklovatíme na trošce oleje. Přidáme ostatní suroviny a necháme vše prohřát. Mezitím uvaříme gnocchi podle návodu, scedíme je a přidáme k směsi a pozvolna opékáme.

Na talíři posypeme parmazánem a dozdobíme čerstvou zeleninovou oblohou nebo bylinkami.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---