Artikel vom 17.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:42 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gnocchi-in-tomaten-speck-sosse

Gnocchi in Tomaten-Speck-Soße



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Gnocchi

1 rote Zwiebel

1 chinesische Knoblauchknolle

250 g Rispentomaten

10 bis 12 Blätter Basilikum

Meersalz

Pfeffer

Olivenöl

200 g Speckstreifen

1 Zwiebel

1 Dose (400 g) stückige Tomaten

Parmesan

Zubereitung:

Rispentomaten in eine Auflaufform legen. Rote Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden, darüber geben. Basilikumblätter ebenfalls über die Tomaten geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Reichlich Olivenöl darüber geben.

Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 15 bis 20 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Tomaten zerdrücken, Haut dabei soweit es geht entfernen. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden und dazugeben. Dose Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die zerdrückten Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum mit in die Pfanne geben, bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Gnocchi nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, abgießen und in die Soße geben, umrühren und mit frischen Basilikumblättern und Parmesan servieren.

Nadine Hörster