

# Gnocchi mit Kräutergarnelen

Personenanzahl: 4      Zubereitungszeit: 30min      Kochzeit:  
10min  
Bewertung: Ein Genuss (5/5)      Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

## Zutaten:

1-2 Knoblauchzehen  
je 3 Zweige Rosmarin und Thymian, abgezupft  
5 Stängel Oregano, abgezupft  
100g Sahne  
100g Crème fraîche  
10g Whisky (wer mag)  
30g Tomatenmark  
je ½ TL Salz, Pfeffer  
400g Garnelen, roh und geschält  
800g Gnocchi (ausnahmsweise aus dem Kühlregal)  
150g Cherry-Tomaten  
3 Stk Frühlingszwiebel



---

## Zubereitung:

1. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Oregano zerkleinern und alles in eine Schüssel geben.
2. Sahne, Crème Fraîche, Whisky, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.
3. Die Garnelen zugeben und alles in einer tiefen Pfanne langsam garen. Die Cherry-Tomaten halbieren oder vierteln und zu den Garnelen geben und warm halten.
4. In der Zwischenzeit die Gnocchi nach Anleitung kochen, gut abtropfen lassen.
5. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
6. Die Gnocchi zu den Garnelen geben und alles vorsichtig vermengen, auf einem Teller anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.