

### Kartoffel-Gnocchi mit Erbsen und Tomaten

#### Zutaten für 5 Personen

500 g	Kartoffeln (meligkochende) in der Schale kochen, schälen und noch warm durch Passevite pressen	
25 g	Butter weich	
50 g	Weizengriess	
250 g	Mehl	
2 Teel.	<b>Vital-Aroma</b>	
1 Stück	Ei	alles auf die Kartoffeln geben, rasch zusammen kneten, wenn nötig noch etwas Mehl zugeben, ca. 15 Minuten ruhen lassen, aus dem Teig Fingerdicke Rollen machen, ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel Rillen eindrücken, etwas ruhen lassen
250 g	Erbsen (frische oder gefrorene) in kochendes Salzwasser geben und aufkochen, Gnocchi dazu geben, aufkochen bis sie Schwimmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen	
1-2 Essl.	Olivenöl <b>Gusto italiano</b>	in die Pfanne geben, die Gnocchi dazu und schwenken damit abschmecken
250 g	Tomatenstücke	begeben und warm werden lassen

**Tipps:** - kann auch mit anderen Gemüsen (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Zucchini) zubereitet werden  
- wenn es schnell gehen muss, mit fertig gekauften Gnocchi zubereiten



---

Die verwendeten Gewürze:

**Gusto italiano**  
**Vital-Aroma**