



MEHR REZEPTE
findest Du in den figurscout
Kochbüchern oder in Deinem
persönlichen Figurplan

GNOCCHI PFANNE MIT ZUCCHINI UND THUNFISCH

FÜR 1 PORTION · FERTIG IN CA. 10 MINUTEN

250 g vorgekochte Gnocchi
aus dem Kühlregal
150 g kleine Zucchini
10 g Butter
1 kleine Dose Thunfisch ohne Öl
(56 g Abtropfgewicht)
20 g saure Sahne
etwa 50 ml figurscout Würzer Brühe
5 Stängel Basilikum
Salz, Pfeffer

Zucchini waschen und schräg in feine Scheiben schneiden, Thunfisch abgießen, Basilikum in Streifen schneiden.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi und Zucchini-reifen etwa 5 Minuten anbraten.

Thunfisch, saure Sahne, Brühe und reichlich Basilikumstreifen zugeben, durchrühren und heiß werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.