**Gnocchi Puttanesca**

**Küchenwerkzeuge:**

Schneidebrett

Küchenmesser

Pfanne

Pfannenwender

Kochtopf

Schöpfkelle

**Zutaten:**

500g Gnocchi

2 Zehen Knoblauch

3-4 Blätter frischer Salbei

1 Stängel Rosmarin

Oregano

Oliven grün oder schwarz (ohne Stein)

Kapern

Petersilie

 6-8 Cocktailtomaten

1 Dose Tomaten, stückig

5-6 getrocknete Tomaten

Olivenöl

Salz, Pfeffer

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen
2. Gnocchi in den Topf geben und nach Packungsanleitung garen; mit Schöpfkelle aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen
3. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden; Cocktailtomaten waschen und halbieren; Oliven halbieren
4. Knoblauch schälen und fein hacken
5. Salbeiblätter waschen und fein schneiden; Rosmarin waschen, die Nadeln vom Stängel abziehen und fein hacken; Petersilie waschen und grob hacken
6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Oregano, Rosmarin, Salbei und getrocknete Tomaten zugeben und leicht anrösten
7. Oliven und Kapern, Tomaten und Dosentomaten hinzufügen, umrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen
8. Gnocchi und Petersilie zugeben, salzen und pfeffern; vorsichtig umrühren und servieren

**Guten Appetit!! ☺**