

# **Gnocchi mit Lauch, getrockneten Tomaten und Feta**

## **Zutaten**

### **für 2 Personen**

35g Margarine  
1 Stange Lauch (ca. 140g)  
600g Gnocchi  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
100g getrocknete Tomaten in Öl  
200g Feta

## **Zubereitung**

1. Margarine in der Pfanne schmelzen. In dieser Zeit den Lauch längs halbieren und dann in Ringe schneiden.
2. Den Lauch und die Gnocchi in der Pfanne anbraten. Am besten alles immer wieder schwenken statt rühren, damit die Gnocchi nicht matschig werden.
3. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver (je nach Belieben süß oder scharf) würzen.
4. Den Herd ausstellen. 160g vom Feta unterrühren bis er geschmolzen ist.
5. Gnocchi servieren und den restlichen Feta darauf zerbröseln.