Tomaten-Pesto-Sauce für Gnocchi oder Nudeln bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln, 500 gr passierte Tomaten, 1 Glas grünes Pesto, 1-1,5 Becher Creme balance, Salz, Pfeffer, ger. Parmesankäse zum Bestreuen, Olivenöl.

Die Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und in Olivenöl andünsten.
Mit den passierten Tomaten ablöschen und aufkochen lassen.
Pesto dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Anschließend mit der Creme balance verfeinern.
Gnocchi oder Nudeln nach Anweisung kochen, auf die Teller verteilen, Sauce darüber geben und mit Parmesan bestreuen.