

# Orientalische Gnocchipfanne mit Datteln und Oliven

## Zutaten für 1 Person:

180 g Gnocchi  
1/2 EL Öl der getrockneten Tomaten  
3 Tomaten, getrocknet, in Öl mariniert  
3 Datteln, getrocknet, entsteint  
7 Oliven, entsteint  
6 Cocktailtomaten  
Salz (oder mediterranes Würzsalz)  
Pfeffer  
Rosmarin  
Oregano  
Pul biber  
Kreuzkümmel (Cumin)



## Zubereitung:

Die Datteln und die getrockneten Tomaten längs halbieren, dann quer in Streifen schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden.

Das Öl der getrockneten Tomaten erhitzen und die Gnocchi darin anbraten.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren.

Wenn die Gnocchi goldbraun sind, die Datteln, die Oliven, die getrockneten Tomaten und die Gewürze dazugeben. Etwa eine Minute mit anbraten.

Zum Schluss die Cocktailtomaten hinzufügen und nur noch so lange braten, bis die Tomaten heiß sind, das dauert etwa 2 Minuten.

**Als Variante:** Wer mag kann auch noch andere Gemüse zugeben, zum Beispiel Zucchini oder Auberginen.

**Guten Appetit wünscht  
Edelgard Geitz**

