Pomito

Gnocchi Auflauf

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Gnocchi: 250 gr
- Kräuter: 3 TL
- Mini Mozzarella Kugel: 6-8
- Mozzarella: 1 Kugel (125 gr)
- Sahne: 200 ml
- Zwiebel: 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 400 ml

Vorbereitung

1. Als erstes die Gnocchi in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun braten, dann herausnehmen.
2. Gehackte Zwiebel andünsten, mit den **Passierten Tomaten von Pomìto** ablöschen und aufkochen.
3. Gewürze, Salz, Pfeffer und den Mozzarella dazugeben bis dieser geschmolzen ist, Sahne angießen und alles nochmal aufkochen.
4. Gnocchi in eine Auflaufform geben, Soße oben drüber geben, Mini Mozzarella Kugeln verteilen und bei 180 Grad Heißluft 10-12 min backen bis der Käse geschmolzen ist.
5. Frischer Basilikum dazu, fertig!