



Gnocchi-Auflauf mit Tomate



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 30 min

 2 - 3 Portionen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g frische Gnocchi
- 1 Dose stückige Tomaten (400g)
- 1 EL italienische Kräutermischung
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 100g geriebener Mozzarella
- Basilikum zum Servieren

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Gnocchi in eine Auflaufform geben. Die stückigen Tomaten mit den italienischen Kräutern, einer Prise Zucker und Salz verrühren. Die Tomatensauce zu den Gnocchi geben und alles gut vermischen.

Den Mozzarella über den Auflauf geben und für ca. 30 Minuten backen, bis der Käse beginnt zu bräunen. Mit frischen Basilikumblättern servieren.
zu unserem Gnocchi Rezept

