



Gnocchi mit Tomate & Mozzarella



Zutaten

- › 1 Packung Gnocchi aus dem Kühlregal ca. 400 g
- › 150 g Kirschtomaten
- › 1 Dose Stückige Tomaten 400 g
- › 1 Kugel Mozzarella
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 EL Tomatenmark
- › 50 ml Sahne
- › 2 EL Weißweinessig
- › 1 EL Olivenöl
- › 1/2 Bund Basilikum
- › Messerspitze Muskatnuss
- › Salz und Pfeffer

Die Gnocchi nach Packungsangabe kochen oder braten.
Den Ofen auf 180°Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben.

Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen.

Nun das Tomatenmark hinzufügen und alles 2 Minuten anbraten. Alles mit den Tomaten aus der Dose ablöschen und hier noch die Kirschtomaten hinzu geben.

Die Soße mit dem Weißweinessig und den Gewürzen abschmecken und 5-7 Minuten köcheln lassen.

Nun die Sahne unterrühren und die Gnocchi unterheben und alles vermischen.

Den Mozzarella grob zupfen und über die Gnocchi in der Soße verteilen.

Jetzt kommt die Pfanne für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Basilikumblätter abzupfen und anschließend darauf verteilen.

