Rezept

Gratinierte Gnocchi

Ein Rezept von Gratinierte Gnocchi, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1	Knoblauchzehe
40 g	Kräuterbutter
1 TL	Zucker
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
250 g	Kirschtomaten
125 g	Mozzarella
1 ½ EL	Aceto balsamico bianco
	Salz
1 Bund	Basilikum
30 g	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal, 40 g F, 27 g EW, 83 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Gnocchi in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und 5 Min. ziehen lassen. Dann in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein schneiden. Kräuterbutter mit dem Knoblauch in einem kleinen Topf schmelzen. Mit Essig, Zucker und 2 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Gnocchi mit den Tomaten in einer großen Auflaufform (28 cm Ø oder 30 × 20 cm) verteilen. Mozzarellastücke darüberstreuen, dann noch die Kräuterbutter darüberträufeln. Im Ofen (Mitte) 22-25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und das Gratin leicht gebräunt ist.

4. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und samt der Stängel fein hacken. Mit dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das fertige Gratin mit dem Basilikumöl beträufeln und mit dem Parmesan bestreuen.