

Gnocci-Auflauf

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

35 Minuten

Garzeit:

20 Minuten

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

- 30g getrocknete Tomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine rote Chilis
- 4 EL Olivenöl
- 75 g grüne Oliven, entsteint
- 3 EL eingelegte Kapern
- 800 g passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 2 TL Ahornsirup
- 800 g fertige Gnocchi
- 100 g geriebener Mozzarella
- 1 Handvoll Basilikum

Anleitung

1. Getrocknete Tomaten mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen.
2. Schalotten fein hacken. Knoblauch und Chili in Scheiben schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chili bei niedriger Hitze 2 Minuten anschwitzen.
3. Getrocknete Tomaten abgießen, Einweichwasser auffangen. Getrockne Tomaten, Oliven und Kapern hacken. Zusammen mit dem Einweichwasser und den passierten Tomaten in den Topf geben. Soße aufkochen und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Ahornsirup abschmecken.
4. Die Hälfte der Soße in eine Auflaufform geben, Gnocchi darauf verteilen. Restliche Soße darüber, mit Mozzarella bestreuen.
5. 20 Minuten im Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen. Vor dem Servieren mit frisch gezupftem Basilikum toppen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sonstige

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gnocci-auflauf/index>

Last update: **2021/02/28 21:30**