Gnocchi-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	1 EL
Tomaten, gehackt	600 g
Zucker	1 TL
Gnocchi, frisch	800 g
Basilikum, frisch	20 g
Mozzarella	250 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne mit Deckel, große Auflaufform, Küchenkrepp

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch leicht gesalzen ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Tomaten zugeben, zuckern und aufkochen lassen.

2. Gnocchi zugeben und alles mit geschlossenem Deckel ca. 5–6 Min. köcheln. Gelegentlich umrühren und darauf achten, dass immer genug Flüssigkeit vorhanden ist. Falls notwendig etwas Wasser zugeben.

3. Derweil Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Die Hälfte des Basilikums und Schlagsahne untermischen und alles in eine Auflaufform füllen. Mit Mozzarella belegen und leicht salzen und pfeffern. Auflauf im oberen Drittel des Ofens ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

5. Fertigen Auflauf mit Mozzarella aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit übrigem Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	643 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	22 g