



Gnocchi-Gratin mit Tomaten

und Büffelmozzarella



30-40min



4 Personen

Die einfachsten Gerichte sind manchmal auch einfach die Beliebtesten - So auch das Gratin! Bei der Kochmethode überzieht die Zutaten eine geröstete Kruste. In dieser italienischen Variation gibt es würzige Jungzwiebeln mit Gnocchi, einer mediterranen Gewürzmischung und cremigem Büffelmozzarella. Wenn der im Backrohr verläuft, kann die Küchenuhr nicht schnell genug klingeln.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Gnocchi ¹
- Jungzwiebel
- rote Zwiebel
- Büffelmozzarella ⁷
- Kirschtomaten in Dose
- Basilikum
- Crème fraîche ⁷
- mediterrane Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 37.5g, Eiweiß 24.9g, Kohlenhydrate 100.4g



1. Zwiebel schneiden

Backrohr auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Knoblauch** und **Zwiebeln** schälen und beides fein hacken.



2. Jungzwiebeln schneiden

Die **Jungzwiebeln** in ca. 1cm große Ringe schneiden.



3. Gemüse braten

In einer großen Pfanne den **Knoblauch** und **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl für ca. 2Min. bei mittelhoher Stufe glasig andünsten, dann **Jungzwiebeln** dazugeben und ca. 6-7Min. braten.



4. Sauce zubereiten

Nun die **Kirschtomaten** und **Crème fraîche** unter das **Gemüse** mischen. Die **Sauce** mit dem **mediterranen Gewürz**, Salz, Pfeffer und 1Prise Zucker abschmecken.



5. Mozzarella schneiden

Den **Büffelmozzarella** abgießen und in dünne Scheiben schneiden. **Basilikumblätter** von den Stielen abzupfen und grob hacken. Die **Hälfte** in die **Sauce** einrühren, die andere **Hälfte** aufheben.



6. Auflauf backen

Nun die **Gnocchi** in einer großen Auflaufform verteilen, dann die **Gemüsesauce** darüber verteilen und mit **Mozzarella** bedecken. Für ca. 10-15Min. im Backrohr rösten, bis die **Gnocchi** gar und der **Käse** goldgelb ist. Zum Schluss nach Geschmack mit dem frischen **Basilikum** bestreuen.