

## Das Original aus Italien: Gnocchi alla Sorrentina

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Personen

500 g Gnocchi  
1 Zwiebel  
450 g passierte Tomaten  
10 Basilikumblätter  
150 g Mozzarella  
65 g Parmesan  
1 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Ganz simpel und so lecker! Tomatensauce, Mozzarella und Gnocchi - für dieses Gericht aus der italienischen Stadt Sorrento braucht man nur eine Gabel zum Genießen, um sich wie im Urlaub zu fühlen.

- 1 -

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel schälen. Die ganze Zwiebel in den Topf geben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten.

- 2 -

Hitze reduzieren, passierte Tomaten sowie 5

Basilikumblätter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce andickt ist. Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten.

- 3 -

Zwiebel aus der Tomatensauce entfernen. 100 g des Mozzarella in kleine Stücke schneiden, in den Topf geben und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die restlichen Basilikumblätter fein hacken und ebenfalls zur Tomatensauce geben.

- 5 -

Gnocchi und 2 EL geriebenen Parmesan in den Topf geben und mit der Sauce verrühren.

- 6 -

Gnocchi mit Tomatensauce auf vier kleine Auflaufschälchen verteilen und mit übrigem Parmesan und Mozzarella bestreuen.

- 7 -

Auflaufschälchen für ca. 10 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend mit einem Basilikumblatt garnieren.