

Rezept für Gnocchi-Tomate-Mozzarella Auflauf

VON Lena

ZUTATEN

500 Gr Gnocci

100 Gr Mascarpone

250 Ml Passierte Tomaten

50

Gr Geriebenen Parmesan

125 Gr Mozzarella

2 Zehen Knoblauch

N.B. Frische
Basilikumblätter

Salz, Pfeffer,
Paprikagewürz



PORTIONEN

3 Portionen

ZEIT

15 Min

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehen fein hacken. Den Mozzarella in Scheibchen schneiden.

Die Mascarpone, den Parmesan und den Knoblauch in eine Schüssel geben und die passierten Tomaten zugießen. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren und mit Salz, Paprikagewürz und Pfeffer ordentlich würzen.

Die Gnoccis nach Packungsanweisung kochen und anschließend abgießen. Zusammen mit der Sauce in eine Auflaufform geben und die Mozzarella Scheiben darauf verteilen.

Dann für ca. 20 Minuten ab in den Ofen und anschließend mit Basilikum verziehen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.