

Gnocchi Caprese

2 Portionen

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Backzeit: ca 15 Minuten

Zutaten:

200g Gnocchi (Fertigprodukt)

400g Tomaten

1 Kugel Mozzarella oder 1 Packg.

Minimozarella

Basilikum

Olivenöl

Tomate-Mozarella-Salz



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Backofen vorheizen
- Gnocchi in kochendem Salzwasser ca 3 Minuten kochen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen
- Stoneware rund einölen
- Tomaten in grobe Stücke schneiden
- Tomatenstücke in die Stoneware rund legen und mit Tomate-Mozarell-Salz würzen
- Gnocchi hinzugeben, Mozzarella in Stücken oder Kugeln hinzugeben und vermischen
- Einzelne Blätter Basilikum waschen und mit in die Stoneware legen
- Im Ofen ca 15 Minuten backen bis der Mozzarella leicht schmilzt
- Mit weiterem Basilikum garnieren und schmecken lassen