

Italienische Rezepte

Gnocchi Auflauf

Anzahl: 4 Personen Gattung: Italien, Käse, Pasta, Nudeln

200 g Gekochter Schinken	400 g Sahne
400 g Champignons aus der Dose	1000 g Gnocchi
250 g Kirschtomaten	200 g Mozzarella
1 Zwiebel	200 g geriebener Gouda
3 Knoblauchzehen	2 EL Italienische Kräuter, z.B. gefroren
4 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
1 EL Mehl	1 Schuss Weißwein

Zubereitung: Tomaten waschen und halbieren, Zwiebel und Schinken würfeln, Champignons halbieren. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Gnocchi nach Anleitung im Wasserbad kochen und beiseite legen.

Die Tomatenhälften kurz in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. In dem selben Topf Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten. Pilze und Schinken dazugeben und kurz mit braten. Tomatenmark hinzu und kurz anrösten.

Mehl darüber streuen und alles miteinander verrühren. Anschließend mit Sahne und einem Schuss Weisswein ablöschen und die Kräuter untermischen. Für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Tomaten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi in die Auflaufform geben und die Tomaten Sahne Soße darüber geben.

Die in Würfel geschnittenen Mozzarella Stücke darüber streuen und den Gouda ebenfalls darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen 180 Grad Umluft ca. 20 - 25 Minuten im Ofen überbacken.