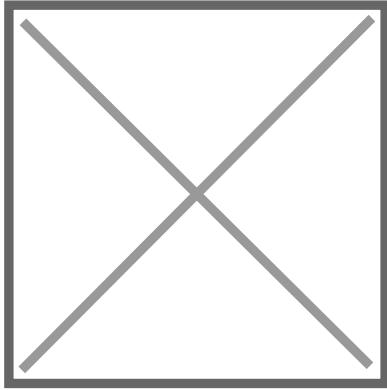
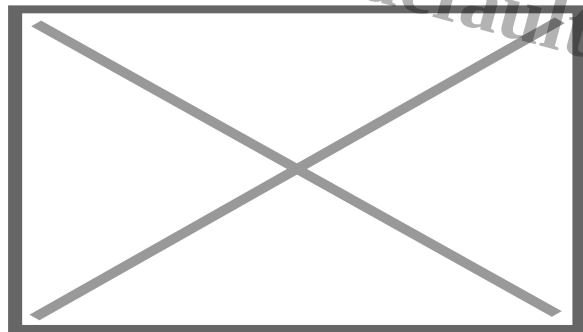




Ä?berbackene Gnocchi in TomatensoÄ?e

Description



Zutaten fÄ¼r 4 Personen

1 dicke Scheibe gekochter Schinken (150-200 g)
300 g Champignons
250 g Kirschtomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Ä?l
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl
400 g Schlagsahne
3 EL Tomatenmark
1 EL geh. italienische KrÄ?uter
2 Pck. frische Gnocchi (400 g)
125 g Mozzarella-KÄ?se
50 g ger. Gouda

1. Schinken wÄ¼rfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch schÄ?len, fein wÄ¼rfeln. 1 EL Ä?l in einer Pfanne erhitzen. Tomaten kurz darin schwenken, mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen, herausnehmen.

2. 1-2 EL Öl in die heiße Pfanne geben. Zwiebeln und Knoblauch darin andrösten. Champignons zugeben, leicht anbraten. Schinken zugeben. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, Sahne angießen. Tomatenmark und Kräuter einrühren, aufkochen, 2 Min. köcheln.

3. Gnocchi in sprudelndes Salzwasser geben, 2 Min. kochen, bis sie oben schwimmen. Abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Tomaten in die Soße röhren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Gnocchi gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Auflauf mit Gouda bestreuen, mit Mozzarella belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 30 Min. backen.

Zubereitung: ca. 60 Min.
pro Person 850 kcal/3570 kJ))

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark