

Portionen 4

Gnocchi mit Tomaten-Mascarpone-Sauce

5 min

Vorbereitung

25 min

Kochzeit

30 min

Gesamtzeit

Zutaten

500 g Gnocchi



100 g Mascarpone

30 g Parmesan

240 ml passierte Tomaten

125 g Mozzarella

bei Bedarf einige Basilikumblätter

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Anzeige

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken (oder durch eine Presse drücken, wenn du es ganz eilig hast) und den Parmesan frisch reiben. Den Mozzarella (am besten Büffelmozzarella) in Scheiben schneiden oder in Stücke zupfen.

Den Mascarpone zusammen mit dem Parmesan und dem Knoblauch in eine Schüssel geben und die passierten Tomaten zugießen. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeden Fall mutig und gut abschmecken, die Sauce kann das vertragen!

Die Gnocchi nach Packungsangabe garen und mit der Schöpfkelle in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Die Gnocchi in eine Auflaufform geben und gut verteilen. Die Tomaten-Mascarpone-Sauce über die Gnocchi geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Wer mag, bestreut und serviert die Gnocchi noch mit etwas gehacktem Basilikum.

7.6.6

15

<http://www.malteskitchen.de/gnocchi-mit-tomaten-mascarpone-sauce/>