Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Für das leckere Gnocchi-Gericht werden als Erstes die Gnocchi gekocht.
2. Als Nächstes werden Schalotten und Knoblauch klein geschnitten und mit Tomatenmark und Öl in der Pfanne angebraten. Dann werden passierte Tomaten und Kirschtomaten hinzugegeben. Salz, Pfeffer und Muskat sorgen für die nötige Würze. Abschließend noch etwas Weissweinessig und Sahne unterrühren.
3. Danach können die Gnocchi auch schon in die Soße gegeben werden.
4. Für ein extra Geschmackserlebnis sorgt unsere GOLDSTEIG Mozzarella Kugel, welche wir in kleinen Stücken als Topping verwenden. Im Anschluss für 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben.
5. Zu guter Letzt noch mit frischem Basilikum und Chiliflocken verfeinern.

Zutaten



Für eine Auflaufform:

- 400g Gnocchi
- 1 EL Öl
- 30g Schalotten
- 1 TL Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 400g passierte Tomaten
- 150g Kirschtomaten
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/4 TL Muskat
- 1 EL Weissweinessig
- 50 ml Sahne
- 180g GOLDSTEIG Mozzarella Kugel
- 1 EL frisches Basilikum
- 1/2 TL Chiliflocken