

Gnocchi Auflauf Tomate-Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Butter
- 500 g Gnocchi
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 400 g gestückelte Tomaten
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 12 frische Basilikumblätter
- 1 EL Schmand (alternativ Creme Fraiche oder Creme Legere)
- 150 g Mini-Tomaten
- 125 g Mini-Mozzarella



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vor.
2. Brate die Gnocchi in Butter goldgelb an. Gib sie anschließend in eine Auflaufform.
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Dünste sie in etwas Olivenöl in der Pfanne an.
4. Gib das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit. Rühre die gehackten Tomaten und die Gewürze dazu. Schneide das Basilikum klein. Gib es zusammen mit dem Schmand in die Tomatensauce.
5. Lass die **Sauce 5 Minuten köcheln**. Gieße sie über die Gnocchi und vermische beides miteinander.
6. Halbiere die Mini-Tomaten. Verteile sie mit den Mini-Mozzarellakugeln in der Auflaufform. Backe den Gnocchi Auflauf mit Tomaten für **15 Minuten**.
7. Garniere den Gnocchi Auflauf mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

