

Gebackene Gnocchi mit

Cherrytomaten

Schritt 1.

Auflaufform mit etwas Butter einfetten, die Cherrytomaten waschen und mit der Schnittfläche nach oben darin verteilen. Den Knoblauch schälen, Zehen halbieren und ebenfalls hinzufügen. Mit genügend Salz und Pfeffer würzen, zuletzt mit Honig und ein wenig Öl beträufeln. Im Backofen bei 190°C Oberhitze für ca. 30 Min. backen.



Schritt 2.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne schmelzen und Gnocchi darin anbraten, bis sie leicht gold sind.

Schritt 3.

Die angebratenen Gnocchi in die Auflaufform zu den Tomaten geben, Mozzarella in kleine Stücke reißen und ebenfalls hinzufügen. Alles gut verrühren und gleichmäßig in der Form verteilen. Basilikumblätter darauf verteilen und Parmesan darüber reiben. Bei 190°C Oberhitze noch einmal für ca. 10 Min. backen.

Zutaten

- 500g Gnocchi
- 400g Cherrytomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 TL Honig
- 2 EL Butter
- 100g Mozzarella
- 10g Basilikumblätter
- 60g Parmesan
- Butter zum Einfetten
- Öl zum Backen
- Salz