



GNOCCHI - AUF LAUF

In the mood for good food aka. Gnocchi-Auflauf mit unseren Simply Good Kartoffel Gnocchi ;)

ZEITSCHÄTZUNG

20 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

✓ DAS BRAUCHST DU

für 3 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Kartoffel Gnocchi
- 500g passierte Tomaten
- 4 Stk. Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 200g Mozzarella
- 100g Feta
- 2 EL Olivenöl
- Basilikum
- Prise Salz & Pfeffer

✓ SO GELINGT'S DIR



Die Gnocchi laut Packungsanleitung kochen.



Fleischtomaten, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Danach Knoblauch und Zwiebel mit Olivenöl anbraten.



Passierte und gewürfelte Tomaten hinzugeben. Soße würzen und 10 Min. köcheln lassen.



Gnocchi mit der Sauce gründlich vermengen.



Gnocchi mit Sauce in Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und für 10-15 Min. bei 220° überbacken lassen.



Abschließend mit Basilikum garnieren und genießen!