



# GNOCCHI - AUFLAUF

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



1 Die Gnocchi laut Packungsanleitung kochen.



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



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



4 Gnocchi mit der Sauce gründlich vermengen.



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



6 Abschließend mit Basilikum garnieren und genießen!