

Gnocchi-Auflauf mit Frischkäse, Tomate und Mozzarella

– Bio Kochbox KW 32



Gnocchi-Auflauf mit Frischkäse, Tomate und Mozzarella



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Gnocchi
- 175 g Frischkäse
- 400 g Cubetti
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Mozzarella
- 1 Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Zucchini wird gewaschen, geputzt und in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Das Basilikum wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. Der Mozzarella wird in Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird Olivenöl erhitzt, darin werden Zwiebel und Knoblauch angeschwitzt, anschließend werden die Zucchiniwürfel hinzugegeben und weich gebraten. Die gehackten Tomaten werden untergerührt und zu einer sämigen Sauce eingekocht, die mit Salz, Pfeffer und Basilikum abgeschmeckt wird. Der Frischkäse wird untergehoben und leicht erwärmt, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Gnocchi werden in eine Auflaufform gegeben, mit der Sauce vermischt und mit Mozzarella belegt. Der Auflauf wird im Ofen gebacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.