Gnocchi Auflauf mit Tomaten-Mozzarella

Ob als einfaches Familienessen, vegetarische Ofenidee oder schnelle Feierabendküche, das Rezept für den Gnocchi-Auflauf mit Tomaten-Mozzarella schmeckt garantiert allen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Gnocchi
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 EL	Tomatenmark
400 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 Handvoll	Cocktailtomaten
200 g	Sauerrahm
125 g	Mozzarella
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen köstlichen und unkomplizierten **Gnocchi-Auflauf mit Tomaten-Mozzarella** zuzubereiten, kochst du die Gnocchi zunächst nach Packungsangabe in leicht gesalzenem Wasser, gießt sie ab und verteilst sie anschließend in einer Auflaufform.

2. Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein würfeln, in etwas Butter in der Pfanne glasig dünsten. Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Tomatenmark und ein paar Kirschtomaten zugeben und kurz anrösten, damit sich die Aromen voll entfalten. Danach die gewürfelten Tomaten zusammen mit Sauerrahm einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Einmal aufkochen lassen, damit sie schön cremig wird. Jetzt die Tomatensauce gleichmäßig über die Gnocchi gießen und mit kleingeschnittenen oder Mini-

Mozzarella sowie halbierte Kirschtomaten darüber verteilen.

3. Den Gnocchi-Auflauf mit Tomaten-**Mozzarella** bei 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten überbacken, bis der Käse perfekt geschmolzen ist.

Tipp