Überbackene Gnocchi in Tomatensauce

Überbackene Gnocchi in Tomatensauce sind rasch auf den Tisch gezaubert. In diesem Rezept werden gekaufte Gnocchi aus dem Kühlregal verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
1 Dose	Tomaten gewürfelt
1 EL	Butter
500 g	Gnocchi
	Salz
	Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **überbackenen Gnocchi in Tomatensauce** die Zwiebel und Knoblauch klein zerhacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und glasig dünsten. Die Tomaten aus der Dose, Tomatenmark und Kräuter zugeben und mit getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Gnocchi laut Packungsanweisung bissfest garen. Die Butter schmelzen und die Gnocchi rundum kurz anbraten.

4. In eine feuerfeste Form geben, mit Tomatensauce übergießen und je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

5. Im Ofen zirka 10 Minuten überbacken.

Tipp

Mit selbst gemachte Gnocchi schmeckt das Rezept noch besser!