# Überbackene Gnocchi

Die überbackenen Gnocchi mit Speck, Wurst und viel Käse sind ein kräftiges Gericht. Das einfache Rezept wird dich begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Speck |
| 120 g | Kirschtomaten |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 225 g | Mettwürste (oder Salsiccia) |
| 2 Stk. | Knoblauch |
| 680 g | Pizzasauce |
| 1 TL | Zucker |
| 450 g | Gnocchi (kleine) |
| 125 g | Mozzarella |
| 225 g | Käse (gerieben) |
| 1 Handvoll | Petersilie |

## Zubereitung

1. Für die überbackenen Gnocchi den Speck und die halbierten Kirschtomaten in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Wurst hinzugeben, verrühren und anbraten. Den klein gehackten Knoblauch und Pizzasauce zugeben und mit Zucker würzen.

3. Die Gnocchi unterrühren und zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Ofen zirka 10 Minuten backen.

4. Die Pfanne vom Backofen nehmen, großzügig mit geriebenen Käse bestreuen und nochmals

einige Minuten überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

## Tipp

Die überbackenen Gnocchi je nach Belieben mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und anrichten.