

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		
	<u>Pfeffer</u>		
225 g	Mettwürste (oder Salsiccia)		
2 Stk.	<u>Knoblauch</u>		
680 g	<u>Pizzasauce</u>		
1 TL	Zucker		
450 g	Gnocchi (kleine)		
125 g	<u>Mozzarella</u>		
225 g	<u>Käse</u> (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.

_			
ı	ı	b	D

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