

# Gnocchi alla Sorrentina



Falls ihr euch fragt, warum ich mit meinem Faible für italienische Küche jetzt erst dieses Rezept teile, dann hat das einen einfachen Grund: wenn ich die Gnocchi alla Sorrentina mache, dann ist die Ungeduld so groß, dass beim Anrichten keine Zeit mehr für's Foto-machen bleibt ;-). Diesmal hab ich die Gnocchi im Homeoffice in Triest gemacht und musste mangels Auflaufform meine Tortenform dafür verwenden. Ich war mir nicht sicher, ob das klappt, aber es hat funktioniert und wir waren mega happy:-) Ein Foto vom angerichteten Teller ging sich aber leider wieder nicht aus...

## Du brauchst dafür:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Gnocchi
- 250 g Mozzarella
- 600 g Tomaten aus der Dose
- ca. 50 g geriebener Parmesan
- frisches Basilikum

## Und so geht´s:

- Mehl, die Hälfte des Zuckers, 1 Ei und die Butter in einer Rührschüssel miteinander vermischen und zu einem Teig kneten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl dünsten
- passierte Tomaten dazu geben
- Basilikum hacken und dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Parmesan reiben
- Gnocchi lt. Packungsanleitung kochen und direkt vom Topf in die Sauce abschöpfen, sobald sie im Topf aufsteigen
- In die Auflaufform zuerst einen Schöpfer der Sauce geben und mit etwas Olivenöl beträufeln, anschließend die Hälfte der Gnocchi mit Sauce in die Auflaufform geben
- Nun folgt eine Käseschicht: den Mozzarella grob rupfen und die Gnocchi mit Sauce gleichmäßig bedecken
- Die Hälfte des geriebenen Parmesans ebenfalls darauf verteilen
- Nun die restlichen Gnocchi mit Sauce darüber geben und dann mit dem restlichen zerrupften Mozzarella und Parmesan bedecken

- Abschließend im vorgeheizten Backrohr für 5-10 Minuten backen, bis die Käseschicht schön braun ist , anrichten und genießen :-)