



Knusprige OFEN- GNOCCHI

mit Cherrytomaten und Burrata



4 Personen



Vorbereitung
15 Min.



Backzeit
15 Min.



Einfach

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 800 g Gnocchi
- 300 g Cherrytomaten
- 2 – 3 Burrata
- Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen.
- 2 Die Cherrytomaten waschen. Größere Tomaten halbieren, kleinere ganz lassen.
- 3 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 4 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 5 Die Gnocchi darin bei mittlerer bis hoher Hitze 4–5 Minuten rundherum goldbraun anbraten. Dabei gelegentlich wenden.
- 6 Die Cherrytomaten und den Knoblauch hinzufügen und 1–2 Minuten mitbraten.
- 7 Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8 Die Mischung in eine Auflaufform geben oder direkt in einer ofenfesten Pfanne lassen.
- 9 Im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen, bis die Tomaten weich sind und leicht aufplatzen.
- 10 Die Burrata auf die heißen Gnocchi setzen, damit sie leicht anschmilzt.
- 11 Mit frischen Basilikumblättern garnieren.
- 12 Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern. Sofort servieren.


Tipp

Für noch mehr Aroma etwas Zitronenabrieb oder ein paar Chiliflocken darüberstreuen.



ALEXANDRAS
Food Lounge 

