

# Gnocchi-Gratin mit Gemüse

Nudel-Gerichte » Gnocchi

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Tomate(n)
- » 500g Zucchini
- » 1 Bd. Salbeiblatt (-blätter)
- » 4 EL Olivenöl
- » 400g Gnocchi
- » 125g Mozzarella
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Fruchthälften in dünne Scheiben teilen. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Den Salbei abbrausen und trockentupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen, größere Exemplare klein schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Gnocchi dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 3min anbraten. Die Salbeiblätter hinzufügen und mitanbraten.

3. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Gnocchi zusammen mit den Gemüsescheiben in die Form schichten. Salzen und pfeffern. Mozzarellascheiben darauf verteilen. Im Ofen ca. 20min überbacken.

Nährwerte: 460kcal/E16g/F24g/KH43g pro Portion

angelegt am: 21.06.2004

Rezept-Nr: 1120

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke