

leicht verändert aus lecker.de

Gnocchi in Käsesahne

2-3 Portionen

Zutaten

400 g Gnocchi, 250 g Kirschtomaten, 2 Zwiebeln, 100 g würziger Käse, 200ml Schlagsahne, 0,5 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer, 5 g Butter, 10 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Gnocchi in Öl ca. 10 Minuten anbraten
2. Gnocchi in die Auflaufform geben (muss nicht gefettet werden)
3. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden
4. Tomaten halbieren
5. Käse fein reiben und zusammen mit Salz und Pfeffer unter die Sahne rühren
6. Zwiebeln in Öl anschwitzen, Tomaten zugeben und kurz mitbraten
7. mit Salz und Pfeffer abwürzen und über den Gnocchi verteilen
8. darüber die Käse/Sahne-Mischung verteilen
9. 15-20 Minuten bei 175°C mit Umluft überbacken

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Baguette

