

Gnocchi alla Sorrentina

mit Traditions-Beinschinken

Zutaten

150g Traditions-Beinschinken
300 g Gnocchi
500 g Passata
3 Zweige Basilikum
1 Zehe Knoblauch
Etwas Olivenöl
Etwas Salz & Pfeffer
Etwas Zucker
1 Kugel Mozzarella
70 g Parmesan



Zubereitung

Knoblauch hacken und in einem Topf mit Olivenöl anbraten, Passata zugeben, 20 Minuten köcheln lassen und abschmecken.

Währenddessen Gnocchi in leicht wallendem Salzwasser sieden, danach abgießen und mit der Tomatensauce mischen.

Alles in eine Auflaufform füllen, Traditions-Beinschinken darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen und im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze gratinieren.

Mit frisch geriebenem Parmesan und Basilikum bestreuen.

Tipp

Die Toppings können wunderbar variiert werden. Auch mit Feta und Oliven schmecken die Gnocchi herrlich.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

