

Gnocchi Caprese

Das ideale Gericht für die Feierabend-Küche und Ungeduldige. Die Zutaten sind ruckzuck vorbereitet, kommen auf ein Blech und werden im Ofen gebacken.

Für 2 Portionen / vegetarisch
Schwierigkeitsgrad: sehr leicht
Zubereitungszeit: 5 Minuten und 20-25 Minuten Backzeit
Pro 100 g:
699 kJ / 167 kcal
F: 9 g, davon 1,9 g gesättigte Fettsäuren, K: 15 g,
davon 2 g Zucker, E: 6 g, Salz: 0,55g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

400 g Gnocchi (Fertigprodukt)
400 g Cherry- oder Cocktailtomaten (rot, gelb, nach Verfügbarkeit)
1 Kugel Mozzarella
Basilikum frisch (oder getrocknet, nach Verfügbarkeit)

Zutaten aus dem Vorrat:

3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gnocchi aus der Packung nehmen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
3. Tomaten halbieren und ebenfalls auf dem Blech verteilen. Es sollte nichts übereinander liegen.
4. Mozzarella abgießen, abtupfen, in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf Gnocchi und Tomaten legen.
5. Falls man kein frisches Basilikum hat, 1/2 TL getrocknetes Basilikum auf dem Blech verstreuen.
6. Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Im Ofen 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun wird.
8. Mit einem Pfannenwender auf Teller verteilen und mit abgezupften Basilikum-Blättern servieren.

Tipp:

Besonders hübsch und sehr lecker ist es, wenn man vor dem Servieren einige Tropfen Crema di Balsamico (cremiger Balsam-Essig zum Würzen) über das Gericht gibt. Raffiniert wird es, wenn man während der Backzeit in einer Pfanne Olivenöl mit feinstgehacktem Knoblauch, Salz und einem TL feingehackten frischen oder getrockneten italienischen Kräutern (Thymian, Majoran, Oregano, Salbei, Rosmarin) vermischt und unter Rühren erhitzt. Das Knoblauch-Öl vor dem Servieren über das Gericht träufeln. Lecker!!!