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

dte izens, de

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