

Traudl's Rezept für KW 14/2015

Gnocchi mit Gorgonzola–Tomaten

Zutaten für 4 Personen

1 kg kleine Strauchtomaten
Ursalz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
150 g Gorgonzola
1 Bund Basilikum
2 Packungen Gnocchi á 400 g („Buitoni“ aus dem Kühlregal)

Zubereitung

Backofen auf 200 ° C Grad vorheizen. Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech verteilen. Salzen und Pfeffern. Mit Öl beträufeln. Im Backofen auf der mittleren Schiene 15 min. braten.

Gorgonzola zerbröckeln, Basilikum grob hacken. Käsestückchen auf den Tomaten verteilen, weitere 10 min. im Ofen überbacken.

Gnocchi in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung garen, abgießen und abtropfen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit Gorgonzola–Tomaten und Basilikum mischen und abschmecken.

Dazu passt ein Grüner oder Feldsalat mit exquisitem Aceto–Basilikum–Dressing ☺



BIOTREFF
Vilshofen