

## Gnocchi-Auflauf



### Zutaten:

2 Zwiebeln

5 Tomaten

200g passierte Tomaten

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

600g Gnocchi

200g Mozzarella

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Olivenöl



2x



5x



1x



1x



2x



2x

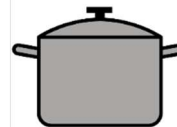
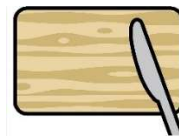
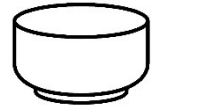


2xEL



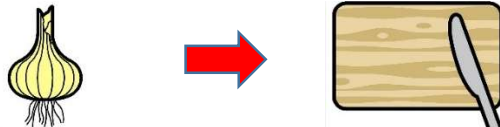
### Arbeitsmaterialien:

- 1 großen Schüssel
- 1 große Pfanne
- Messer
- Schneidebrett
- 1 Topf
- Auflaufform



k5000252 fotosearch ©

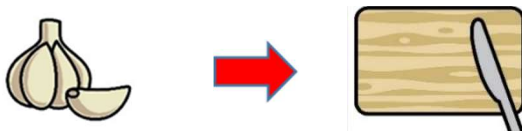
1. Schneide die **Zwiebel** in kleine Würfel.



2. Schneide die **Tomaten** in kleine Würfel.



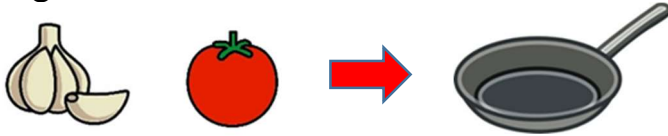
3. Schneide den Knoblauch in sehr kleine Stücke.



4. Brate die **Zwiebeln** bei mittlerer Stufe in einer großen Pfanne.



5. Füge die **Knoblauchzehen** und **Tomaten** in die Pfanne hinzu.

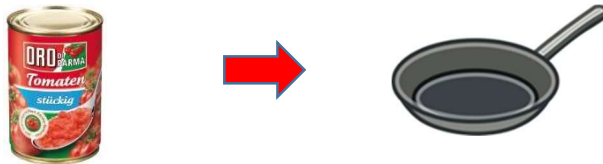


6. Koche die Zutaten **5 Minuten**, so dass die **Tomaten** zerfallen



**5 Minuten**

7. Füge dann die **passierten Tomaten** hinzu.



8. Mit **Salz** und **Pfeffer** noch würzen.



9. Lasse die Sauce ca. **20 Minuten** köcheln.



**20 Minuten**

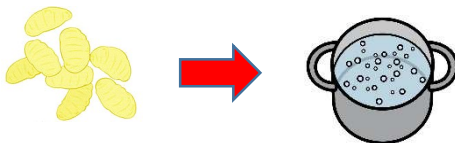


10. Heize nun den Ofen auf **200°C Umluft** vor.

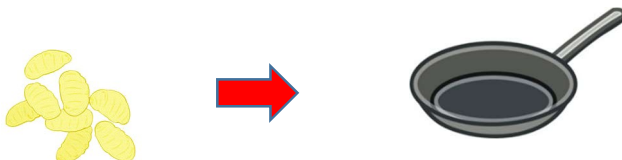


**200°C**

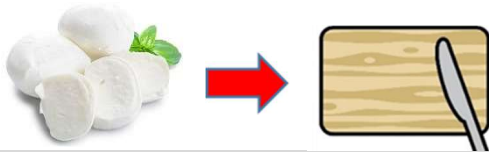
11. Koche die **Gnocchi** wie auf der Verpackung beschrieben.



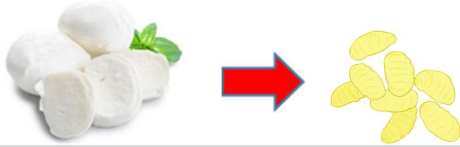
12. Gebe die fertigen **Gnocchi** zur Sauce in die Pfanne.



13. Schneide den **Mozzarella** in Scheiben.



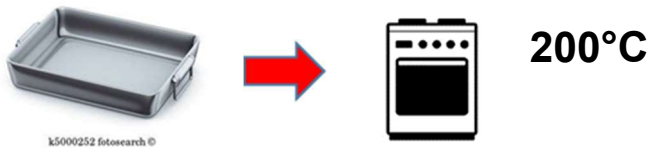
14. Lege nun den **Mozzarella** auf die Gnocchi.



15. Fülle nun den Inhalt der Pfanne in die Auflaufform.



16. Die Auflaufform kommt nun in den Backofen. Nach **10-15 Minuten** kommt der Auflauf aus dem Backofen. Der Käse soll zerlaufen sein.



**15 Minuten**

Guten Appetit!

