

Gnocchi-Gratin

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Salz
700 g Kartoffelgnocchi, frisch,
(aus dem Kühlregal)
2 Bund Basilikum
1.5 dl Milch
150 g Mascarpone
2 Eigelb
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
400 g Cherrytomaten
50 g Sbrinz, gerieben

Info

Pro Portion
17 g Eiweiss
20 g Fett
50 g Kohlenhydrate
463 kKalorien
1938 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi nach Angaben auf der Packung kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.

2 ½ Bund Basilikum beiseitelegen. Das restliche Basilikum in Streifen schneiden. Mit der Milch, dem Mascarpone und den Eigelb in einen hohen Becher geben, mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Basilikumsauce über die Gnocchi verteilen.

3 Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwischen und über die Gnocchi verteilen. Alles mit dem Sbrinz bestreuen.

4 Den Gnocchi-Gratin im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.

5 Inzwischen das beiseitegelegte Basilikum in feinste Streifen schneiden. Über den fertigen Gratin streuen und diesen sofort servieren.