

Galbani

Professional

Gnocchi Santa Lucia

Hauptspeise

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

Kartoffelgnocchi nach Packungsaufschrift in Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Alles mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Eine feuerfeste Form fetten, die Kartoffelgnocchi darin verteilen. Die Mozzarella Mischung darüber geben. Alles im heißen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Eventuell Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Vor dem Servieren über die Gnocchi streuen.

Tipp: Dazu schmeckt italienisches Weißbrot und Blattsalat.

ZUTATEN

1 kg Kartoffelgnocchi

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Galbani Mozzarella (à 125gr)

4 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer frisch gemahlen

Fett für die Form

Eventuell 1 rote Paprikaschote