



Gnocchi al forno mit Schinken

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Gnocchi
- 600 g Tomaten, stückige oder passiert
- 120 g Paprika, rot
- 150 g Kochschinken
- 175 g Frischkäse
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 100 g Mozzarella, gerieben
- Salz & Pfeffer
- Oregano



Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Auflaufform
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Paprika entkernen und klein würfeln. Knoblauch schälen.
2. Schinken in Würfel schneiden
3. Backofen auf 180°C vorheizen und Auflaufform buttern
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hineinpresse
5. Knoblauch kurz anbraten, dann den Schinken hinzugeben und mitbraten
6. Paprika, Tomatenmark und Frischkäse untermischen
7. Mit Tomatenmark und Wasser aufgießen und aufkochen lassen
8. Gnocchi in der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun anbraten
9. Soße kräftig mit den Gewürzen abschmecken und Gnocchi untermischen
10. Masse in die Auflaufform geben und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis der Käse die gewünschte Bräune hat