

REZEPT

Gnocchi al Forno Speciale



Foto: Philadelphia Professional

Zutaten für 10 Portionen:

500 g bunte Cockailtomaten, 250 g fein gehackte Zwiebeln, 750 g in Scheiben geschnittene Champignon, 500 g grob gehackter TK Spinat, 500 ml Gemüsebrühe, 500 g Philadelphia Doppelrahmstufe, 50 g Estragon, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, 2 kg frische Gnocchi, 125 g geriebener Parmesan, 25 g geröstete Sonnenblumenkerne

 Zubereitung:

Die Tomaten halbieren, Zwiebeln andünsten, Champignons und Spinat zugeben und einige Minuten weiterdünsten. Gemüsebrühe zugeben und Philadelphia Doppelrahm einrühren. Estragon zugeben und mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz nach Belieben abschmecken.

Die Gnocchi und Tomaten in die Auflaufform geben, mit der Sauce begießen und mit dem Parmesan bei 200 Grad Celsius 15 Minuten garnieren. Vor dem Servieren mit gerösteten Sonnenblumenkernen dekorieren.

Tipp: Statt mit Estragon und Sonnenblumenkernen können die Gnocchi auch mit Basilikum und Pinienkernen zubereitet werden.