

Gnocchi in Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella



Zutaten für 2 Personen

400g Gnocchi
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
100g mildes Ajvar
250g passierte Tomaten
90g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver
1 Kugel Büffel-Mozzarella

Zubereitung

1. Die Gnocchi in Wasser aufkochen und kurz kochen lassen bis sie aufsteigen. Ich heize das Wasser für den Topf immer im Wasserkocher vor. So geht's schneller. Die Gnocchi sollten nach etwa 2 Minuten im kochenden Wasser aufsteigen.
2. Währenddessen den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Knoblauch klein schneiden oder pressen und in Öl auf mittlerer Stufe anbraten (gibt ihn in die kalte Pfanne, so verbrennt er nicht binnen Sekunden). Den Ajvar dazu geben und kurz mit anbraten.
4. Nun kommen die passierten Tomaten und der Frischkäse hinzu. Gewürze in der gewünschten Menge unterheben.
5. Die gekochten Gnocchi kommen in eine Auflaufform. Sauce dazu geben und vermengen. Mozzarella in Scheiben darauf geben und für etwa 15 Minuten auf der zweiten Ebene von oben im Ofen überbacken.