

Gnocchigratin

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

750 gr Gnocchi (klein, vorgefertigt)
2 Bund Basilikum
1.5 dl Milch
200 gr. Mascarpone
1 Eigelb
Pfeffer
Salz
1 Pack Cherrytomaten, oder nach Gutdünken
Sbrinz, gerieben



Zubereitung:

Gnocchi in der geölten Gratinform verteilen

Milch, Mascarpone, Eigelb, Pfeffer, Salz und den Basilikum in einem Mixbecher zusammen mit dem Stabmixer pürieren und über den Gnocchi verteilen.

Cherrytomaten halbieren, den Gratin mit den Tomaten belegen, salzen, pfeffern, mit dem Sbrinz bestreuen.

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