Gnocci Alla Sorentina von Florian Moser

Mengen für 10 Personen
einfacher gericht bei dem nicht viel schiefgehen kann.
ca 3h für 30 personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/1901921309956094/Gnocchi-alla-Sorrentina.html?portionen=10
Gewürze: Pfeffer, Salz

2.0 kg Gnocchi	aufschneiden
250 g Pesto	aus Behälter lösen
300 g Oliven	entsteinen, klein schneiden
300 g Mozzarella	stückeln
1.25 kg Tomaten	passieren
3.0 Stück Knoblauchzehen	auspressen
2.0 Stück Zwiebeln	stückeln

Zutaten vorbereiten. (90' / 4)
Warmes Wasser & Ofen vorheizen. (30')

(20')
Knoblauch in Pfanne mit Öl geben und 30 Sekunden lang anbraten.
Passierte Tomaten und Oliven dazugeben und für 10 min. braten.
Pesto dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

(15' x p)
Gnocci in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen.
Herausnehmen und zu Auflaufform mit Pesto-Tomaten Sauce geben.

(30')
Auslaufform mit Mozzarella bestreuen und überbacken.