



Gnocci Alla Sorrentina

von Florian Moser

Mengen für 27 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: Salz, Pfeffer

5.4 kg Gnocchi	aufschneiden
675 g Pesto	aus Behälter lösen
810 g Oliven	entsteinen, klein schneiden
810 g Mozzarella	stückeln
3.375 kg Tomaten	passieren
8.1 Stück Knoblauchzehen	auspressen
5.4 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')

Auslauform mit Mozzarella bestreuen und überbacken.