Gnocci Alla Sorentina von Florian Moser

Mengen für 55 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

11 kg Gnocchi	aufschneiden
1.38 kg Pesto	aus Behälter lösen
1.65 kg Oliven	entsteinen, klein schneiden
1.65 kg Mozzarella	stückeln
6.875 kg Tomaten	passieren
16.5 Stück Knoblauchzehen	auspressen
11 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.