



Tomate ofenGnocchi

von Riiri

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

500 g Tomatensauce Napoli

1.25 kg Tomaten

1.5 kg Knöpfli

Achtung: Gnocchi nehmen und nicht Knöpfli. ("Fehler" liegt an Zutatenliste von lagerkochbuch)
Gnocchi im Wasser braten, ca. 4 Minuten. Anschliessend Zwiebeln, Knobli und Tomaten für rund 2 Minuten hinzufügen.
Anschliessend würzen und mit wenig Olivenöl bereichern.
alles in den ofen

5 cl Olivenöl

600 g Zwiebel

Rund 7 Bundzwiebeln pro 10 Personen.
Bundzwiebeln in Ringe schneiden.

5.0 Stück Knoblauchzehen

In dünne Scheiben schneiden.

20 g Oregano

Am besten frisches Oregano (ca. 10 Zweige pro 10 Personen)

200 g Reibkäse