

Überbackene Tomaten-Gnocchi Gnocchi al forno



Zutaten für vier Personen:

500 g Gnocchi (Kühlregal)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
75 g Frühlingszwiebeln
50 g roher Nusschinken in sehr feinen Scheiben
70 g gekochter Schinken
3 EL Butter
1 kleine Knoblauchzehe
50-60 g reifer Blauschimmelkäse
100 g Emmentaler Reibekäse
100 g Sahne
300-400 g Tomaten (frisch oder aus der Dose)

1. Backofen auf 200° vorheizen. Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Gnocchi sind fertig, wenn sie obenauf schwimmen. In ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beide Schinkensorten parieren und in Streifen schneiden. 2 EL Butter in einer kleinen Kasserolle erhitzen. Frühlingszwiebeln und Schinken darin bei kleiner Hitze 4-5 Minuten braten. Knoblauch schälen, pressen und zugeben.
3. Blauschimmelkäse fein würfeln. Käse und Sahne in

den Topf geben und gut verrühren. Alles bei kleiner Hitze 5-6 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

4. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Oder: Dosentomaten ohne Saft grob hacken.
5. Feuerfeste Auflaufform mit 1-2 EL Butter einfetten. Gnocchi und Tomaten darin verteilen und mit der Käsesauce beträufeln. Dann den Reibekäse darauf verteilen.
6. 15-20 Minuten überbacken.

Hinweise:

Ein schmackhaftes und sättigendes Hauptgericht mit einigen Kalorien. Auf jeden Fall einen einfachen Salat dazu servieren. Und einen gut gekühlten Roséwein.

Gnocchi kann man auch selbst machen, siehe Rezept Gnocchi mit Tomatensauce, in der Kategorie vegetarische Hauptspeisen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Gnocchi, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 07.01.2026