

Gnocchi Raclette Pfännchen

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 200 ml passierte Tomaten
- 125 g Mini-Mozzarella
- 1 EL gehackte Kräuter (z.B. eine TK-Mischung)
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Gnocchi 2 Minuten vorkochen. Danach abgießen und etwas auskühlen lassen. Passierte Tomaten nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mozzarella-Bällchen in eine Schüssel füllen.

2. Am Raclette-Tisch

Gib eine kleine Portion Gnocchi in dein Raclette-Pfännchen. Verteile einen Löffel Tomatensauce darauf. Gib Mozzarella-Bällchen in das Gnocchi Pfännchen.

3. Gnocchi-Raclette-Pfännchen überbacken

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass es so lange überbacken, bis der Mozzarella geschmolzen und leicht gebräunt ist. Garniere es nach Belieben mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

