

# Guidohof

demeter



*Frisches  
vom Biohof  
direkt ins Haus*



## Gnocchi Caprese

### Zutaten

- 400 g Gnocchi (Fertigprodukt)
- 400 g Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Gnocchi aus der Packung nehmen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
- Tomaten vierteln und ebenfalls auf dem Blech verteilen. Darauf achten, dass nichts übereinander liegt.
- Mozzarella abgießen, abtupfen und in kleine Stücke zupfen. Anschließend gleichmäßig auf Gnocchi und Tomaten verteilen.
- Basilikum waschen, gut trocken schütteln, klein zupfen und auf dem Blech verteilen. Etwas frisches Basilikum zur Deko übrig lassen. Falls kein frisches Basilikum zur Hand ist, ½ TL getrocknetes Basilikum nehmen.
- Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
- Mit frischem Basilikum bestreut auf Tellern anrichten.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!  
Eure Guidos**