Gnocchi-Schinken-Auflauf

mit Tomaten, Mozzarella und roter Paprika

Zutaten:

Für 4 Personen

- 800 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 150 g gekochten Schinken (2 dicke Scheiben) würfeln
- 50 g mageren rohen Schinken (Würfel)
- 2 rote Paprika (in ca. 4 cm lange Streifen schneiden)
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Mozzarella (in Scheiben schneiden)
- 150 g Crème frâiche
- Basilikum
- 1 rote Zwiebel (in dünne Streifen schneiden)
- 2 Knoblauchzehen (fein hacken)
- 2 TL ital. Nudelgewürz
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Olivenöl
- Fett für die Auflaufform

Backofen rechtzeitig auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

1. Die Gnocchi nach Packungsanweisung kochen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Bei mittlerer Hitze Schinken, Knoblauch und Zwiebel darin kurz anrösten.
3. Die Paprika dazugeben und nach ca. 3 Minuten mit stückigen Tomaten auffüllen und das Tomatenmark einrühren. Ca. 3 Minuten erhitzen, bis es zu köcheln beginnt. Crème fraîche unterrühren und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit eine Auflaufform ausfetten.
5. Die Gnocchi in die Form geben, mit der Tomatenmischung übergießen und gut vermischen.
6. Den Mozzarella auflegen, in den Ofen (mittlere Schiene) stellen und für ca. 25 Minuten (je nach Ofen) backen.
7. Mit Basilikum servieren.

Guten Appetit!