



Vollkornnocchi überbacken mit Limburger und Tomatensauce

Zutaten (für 3 Portionen)

100 g St. Mang original Allgäuer Limburger
400 g Vollkornnocchi
5 große Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Italienische Kräuter
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Tomaten schälen und passieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
Limburger in Scheiben schneiden.
2. Gnocchi kurz in einem Topf mit Wasser aufkochen lassen und sie anschließend in eine Auflaufform geben.
3. Die Tomaten zusammen mit Zwiebel und Knoblauch darüber verteilen und alles mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken.
Limburger darauf auslegen und alles für ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Tipp: Tomaten schälen sich am besten, indem sie unten mit einem Kreuz eingeritzt werden und in ein Gefäß mit kochend heißem Wasser kommen. Wenn sich die Haut schon fast alleine abzieht, dann die Tomaten in Eiswasser legen.

Noch ein Tipp: Wenn es einmal schnell gehen muss, dann einfach 400 g passierte Tomaten aus der Dose nehmen.

Pro Portion ca. 1405 kJ; 336 kcal; KH 51,7 g; E 14,2 g; F 6,8 g
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com