

## 5-Zutaten gebackene Gnocchi mit italienischer Wurst

4 Portionen

### ZUTATEN

**700 g** Gnocchi  
**400 g** italienische Wurst  
**10 g** Basilikum  
**800 g** Tomatenstücke aus der Dose  
**300 g** Mozzarella  
Salz  
Pfeffer  
Zucker



## 5-Zutaten gebackene Gnocchi mit italienischer Wurst

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf **200°C Circo Therm®** vorheizen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Wurst aus der Haut nehmen und dann die Wurst grob hacken. Die Wurststücke und die Gnocchi auf ein Backblech geben, etwas Öl hinzufügen und im vorgeheizten Ofen bei **200°C für 20 Minuten** rösten.
2. Die Tomaten in eine Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, um die Säure auszugleichen. Die knusprigen Gnocchi und Wurst in die Auflaufform geben und mit der Sauce vermengen. Den Mozzarella abtropfen lassen und grob über die Auflaufform zerreißen. Die Auflaufform in den Ofen stellen und bei **200°C für ca. 20 Minuten** backen.
3. Sobald der Auflauf fertig ist, aus dem Ofen nehmen und mit frischem Basilikum servieren.

Guten Appetit!