



## Gnocchi al forno - mit Zwiebel, Speck und Peperoni

Gnocchi, da denkt man vielleicht zuerst an Gnocchi di patata oder Gnocchi aus Ricotta oder Quark, die als kleine Klösschen daherkommen. Aber auch Pasta in Muschelform werden als Gnocchi bezeichnet, sie sind den Conchigliette (Muschelchen) ganz ähnlich, aber weniger gerillt. Die italienische Pasta-Nomenklatur ist eben nicht jedermans Sache...

Die Gnocchi sind auch gut für Gratins geeignet, die weiteren Zutaten füllen dabei die Bäuche der Gnocchis. Eine gute Kombination dazu sind Zwiebel, würziger Speck und kleingeschnittene Peperoni. Sie werden mit Zugabe von Sauerrahm und gewürfeltem Weichkäse mit den Gnocchi vermischt, in eine Gratinform gegeben, mit ein paar Käsescheiben belegt und so im Ofen überbacken. Auch wenn das Gericht keinen Schönheitspreis gewinnt: Pasta al forno definitivamente!

### Zutaten (1 Portion)

80g Gnocchi (Pasta)  
40g Zwiebel  
40g Rohessspeck geschnitten  
40g rote Peperoni  
40g Sauerrahm  
80g Brie  
Salz, Pfeffer und Muskanuss  
Butter

### Zubereitung

Gnocchi nach Packungsangabe in Salzwasser gar kochen. Abschütten und ausrütteln damit das Wasser aus den Hohlräumen abfließen kann. Auskühlen lassen.

Zwiebel längs zur Schale vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Speck zu 1cm

breiten Streifen schneiden. Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Alles zusammen in Butter bei mässiger Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Auskühlen lassen und zu den Gnocchi geben.

Die Hälfte des Brie klein würfeln und zu den Gnocchi geben. Sauerrahm zugeben. Gnocchi mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Gnocchi einfüllen. Den Rest des Brie zu Scheiben schneiden und auf die Gnocchi legen.

Im oberen Drittel des Ofens ca. 25 bis 30 Minuten gratinieren.





