

annemarie wildeisen's

# KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter  
[www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)

## Gnocchi-Gratin



### Für 4 Personen

Salz  
600–700 g frische Kartoffelgnocchi  
(aus dem Kühlregal)  
2 Bund Basilikum  
1½ dl Milch  
150 g Mascarpone  
2 Eigelb  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Cherrytomaten  
50 g geriebener Sbrinz

**1** Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi nach Angaben auf der Packung kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.

**2** ½ Bund Basilikum beiseitelegen. Das restliche Basilikum in Streifen schneiden. Mit der Milch, dem Mascarpone und dem Eigelb in einen hohen Becher geben, mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Basilikumsauce über die Gnocchi verteilen.

**3** Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwischen und über die Gnocchi verteilen. Alles mit dem Sbrinz bestreuen.

**4** Den Gnocchi-Gratin im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.

**5** Inzwischen das beiseitegelegte Basilikum in feinste Streifen schneiden. Über den fertigen Gratin streuen und diesen sofort servieren.

Pro Portion 17 g Eiweiss,  
20 g Fett, 50 g Kohlenhydrate;  
463 kKalorien oder 1940 kJoule

Purinarm

**B.Siegenthaler AG**, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern  
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19  
[www.siegenthaler-kuechen.ch](http://www.siegenthaler-kuechen.ch)

**Siegenthaler AG**

Küchen und Haushaltgeräte