

# Gnocchi Gratin

von Cheeky

Mengen für 32 Personen

2.24 kg gehackte Tomaten	Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Tomatenpüree kurz mit dämpfen, Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, offen ca. 10 Min. köcheln.
512 g Zwiebel	
6.4 Stück Knoblauchzehen	
160 g Tomatenpuree	5 EL
6.4 g Zucker	Zwei Prisen
16 g Salz	1 1/4 TL Salz
16 g Pfeffer	wenig
4 kg Gnocchi	Gnocchi und Erbsli in der vorbereiteten Form verteilen. Tomatensauce darüber verteilen. Mozzarella darüberstreuen.  Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Basilikum garnieren.
800 g Erbsen	
1.2 kg Mozzarella	