

## Gnocci Alla Sorrentina von Florian Moser

Mengen für 44 Personen

einfacher gericht bei dem nicht viel schiefgehen kann.

ca 3h für 30 personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1901921309956094/Gnocchi-alla-Sorrentina.html?portionen=10>

Gewürze: Pfeffer, Salz

8.8 kg Gnocchi	aufschneiden
1.1 kg Pesto	aus Behälter lösen
1.32 kg Oliven	entsteinen, klein schneiden
1.32 kg Mozzarella	stückeln
5.5 kg Tomaten	passieren
13.2 Stück Knoblauchzehen	auspressen
8.8 Stück Zwiebeln	stückeln

Zutaten vorbereiten. (90' / 4)

Warmes Wasser & Ofen vorheizen. (30')

(20')

Knoblauch in Pfanne mit Öl geben und 30 Sekunden lang anbraten.

Passierte Tomaten und Oliven dazugeben und für 10 min. braten.

Pesto dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

(15' x p)

Gnocci in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen.

Herausnehmen und zu Auflaufform mit Pesto-Tomaten Sauce geben.

(30')

Auslauform mit Mozzarella bestreuen und überbacken.