

## Gnocchi Raclette Pfännchen

### Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 200 ml passierte Tomaten
- 125 g Mini-Mozzarella
- 1 EL gehackte Kräuter (z.B. eine TK-Mischung)
- Salz und Pfeffer



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

#### 1. Vorbereitung der Zutaten

Gnocchi 2 Minuten vorkochen. Danach abgießen und etwas auskühlen lassen. Passierte Tomaten nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mozzarella-Bällchen in eine Schüssel füllen.

#### 2. Am Raclette-Tisch

Gib eine kleine Portion Gnocchi in dein Raclette-Pfännchen. Verteile einen Löffel Tomatensauce darauf. Gib Mozzarella-Bällchen in das Gnocchi Pfännchen.

#### 3. Gnocchi-Raclette-Pfännchen überbacken

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass es so lange überbacken, bis der Mozzarella geschmolzen und leicht gebräunt ist. Garniere es nach Belieben mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

