

Gnocchi-Gratin

**Eine raffinierte Kombination aus Gnocchi, Tomaten und Saltimbocca.
Genuss auf Italienisch. Gnocchi, mmh. Saltimbocca, mmh.
Beides zusammen, doppelt mmh!**

Zutaten

600 g Gnocchi
1 Bund Basilikum
1,5 dl Milch
150 g Mascarpone
2 Eigelb
100 g Cherrytomaten
8 Pouletschnitzel à 60 g
8 Salbeiblätter
8 Scheiben Rohschinken
Bratbutter
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 20 Minuten backen

1 Gnocchi nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Abgiessen, gut abtropfen lassen.

2 Vom Basilikum die Blätter abzupfen. Mit Milch, Mascarpone und Eigelb fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Cherrytomaten halbieren.

3 Pouletschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblatt und Rohschinken auf die Schnitzel legen, mit Zahnstocher fixieren. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und die Schnitzel portionsweise ca. 1 Minute anbraten.

4 Gnocchi in eine Gratinform geben. Die Sauce darübergiessen. Tomaten darüber verteilen, mit Parmesan bestreuen. In den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben. Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, die Saltimbocca darauf verteilen und nochmals 5 Minuten überbacken.

Tipp

Je nach Saison die Cherrytomaten durch getrocknete Tomaten ersetzen.

