



RACLETTE MIT GNOCCHI



15 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1 Packung(en)	Gnocchi aus dem Kühlregal (á ca. 500 g)
100 g	Basilikum Pesto
100 g	Tomaten
1 Packung(en)	Petrella mit frischer Paprika (á 125 g)
125 g	kleine Mozzarella-Kügelchen
etwas	Basilikum

Petrella Produkte



Petrella Paprika



RACLETTE MIT GNOCCHI



15 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser ziehen lassen, Wasser abschütten und die Gnocchi mit dem Pesto vermischen.
2. Auf die gefetteten Raclette-Pfännchen verteilen.
3. Tomaten waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen, Tomatenfleisch fein würfeln und mit Petrella Paprika vermengen.
4. Die Masse über die Gnocchi verteilen und im heißen Raclette-Gerät mit den Mozzarella-Kügelchen überbacken.
5. Mit Basilikum betreuen und servieren.

