Pomìto

# Gnocchi Auflauf mit Spargel und Brokkoli



**Vorbereitungszeit**: 50 min
**Schwierigkeitsgrad**: Leicht

### Zutaten

- Ei: 1
- Mehlig kochende Kartoffeln: 300 g
- Salz: ½ TL
- Weizenmehl glatt: 150 g

### Sauce

- Brokkoli: 300 g
- Frisches Basilikum: ½ Bund
- Getrockneter Oregano: 1⁄2 TL
- Grüner Spargel: 300 g
- Knoblauchzehen: 2
- Olivenöl: 3 EL
- Pomìto Bio Passierte Tomaten: 500 ml
- Pomìto Tomatenmark: 2 EL
- Salz: ½ TL
- Zwiebel: 1

### Zum Garnieren

- Mozzarella: 250 g

## Vorbereitung

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Salzwasser garen.
2. Für die Tomatensauce den Spargel von den holzigen Enden befreien und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den Brokkoli waschen, den Strunk abschneiden und in kleine Röschen zerteilen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. ***Pomìto Tomatenmark***, ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch*** zugeben und mit ***Pomìto Bio Passierten Tomaten*** aufgießen.
4. Fein geschnittenen Basilikum, Oregano und Salz zur Sauce geben und für ca. 10 Minuten, auf kleiner Flamme, köcheln lassen.
5. Nun die Kartoffeln abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Ei und Salz zugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
6. Zwei Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser daraus formen und mit einem scharfen Messer ca. 1,5 cm breite Stücke abschneiden. Für die typische Gnocchi Form die Teigstücke über den Rücken einer Gabel rollen.
7. Die fertigen Gnocchi in reichlich Salzwasser garen. Sobald sie oben aufschwimmen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.
8. Gnocchi, Spargelstücke und Brokkolirosen in die Sauce geben und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Das Backrohr auf 200g Heißluft vorheizen.
9. Anschließend alles in eine ofenfeste Form geben. Den Mozarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen.
10. Bei 200° Grad Heißluft für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Tomaten in Stücken
500 g

