

Gnocchi - Gratin

Zutaten:

600 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
250 g Gorgonzola
200 g Kirschtomaten
1 Apfel
1 Birne
150 ml Milch
1 EL heller Soßenbinder
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Gorgonzola klein würfeln.
- Milch erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen.
- Ab und zu umrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Mit dem Soßenbinder die Sauce cremig andicken.
- Apfel und Birne in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Gnocchi, Apfel, Birne und Tomaten darin verteilen.
- Die Sauce gleichmäßig übergießen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.