



Ofen-Genuss „Bordelaise mit Butterrosette“ mit Gnocchi und Kirschtomaten

1 bis 2 Packungen WIESNHOF Ofen-Genuss "Bordelaise"
1 Schale Kirschtomaten
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
250 g Gnocchi (frische aus dem Kühlregal)
Mozzarellakugeln
Rucola
Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Dill) oder TK Kräutermischung

Schritt 1

Kirschtomaten halbieren, Knoblauch pressen oder fein hacken Ggf. frische Kräuter fein hacken, Rucola waschen Olivenöl, Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.

Schritt 2

Ofenschale Bordelaise lt. Anweisung im Backofen garen.

Schritt 3

Die Gnocchis und Kirschtomaten in eine Backform geben, mit der Öl-Kräutermischung vermengen und die Mozzarellakugeln darüber geben und für 15 Minuten mit in den Backofen geben.

Schritt 4

Nach dem Garen noch den Rucola über den Gnocchis verteilen.