



Gnocchi au four aux tomates cerises et mozzarella



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de tomates cerises
1 oignon rouge (klein)
500 grammes de gnocchi de pommes
huile d'olive
2 cuillerées à thé de mélange d'épices italiennes
2 bulbes mozzarella
1 poignée de basilic (ou d'origan)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C. Coupez les tomates cerises en deux et émincez l'oignon rouge en fines rondelles.
- 2.** Mélangez les gnocchi avec les tomates et l'oignon dans un grand plat allant au four. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez avec les herbes italiennes, du sel et du poivre. Faites rôtir pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les gnocchi soient bien dorés.
- 3.** Déchirez la mozzarella en morceaux et répartissez-la sur le plat chaud. Remettez au four pendant 2 minutes pour la faire fondre légèrement.
- 4.** Terminez avec du basilic ou de l'origan et servez.