



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Vollkorngnocchi mit St. Mang Limburger 40%

 **40 Minuten**  **2 Portionen**  **Einfach**



## Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%  
400 g Vollkorngnocchi  
5 große Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Italienische Kräuter  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung

1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten schälen und passieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Den Limburger in Scheiben schneiden.
2. Gnocchi kurz in einem Topf mit Wasser aufkochen lassen und sie anschließend in eine Auflaufform geben.
3. Die Tomaten zusammen mit Zwiebel und Knoblauch darüber verteilen und alles mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Limburger darauf auslegen und alles für ca. 30 Minuten im Backofen backen.

