



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



2 Personen

Unsere Köchin Liberty hat sich einen italienischen Klassiker vorgenommen und ihn für dich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce im Ofen überbacken, neben der goldenen Käsekruste sorgt der rot-grüne Spinat-Tomaten-Salat für Farbe und gesunde Frische auf dem Teller. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung braune Champignons
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 40g Hartkäse ^{3,7}
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 890.0kcal, Fett 43.1g, Eiweiß 25.8g, Kohlenhydrate 93.0g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Wasserkocher 1,5L Wasser aufkochen. Die **Champignons** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. Eine **Handvoll Spinat** für den **Salat** beiseitelegen, den **übrigen Spinat** grob zerkleinern. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche**, den **Gemüsebrühwürfel** und die **1/2 des Käses** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.



2. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in einem mittelgroßen Topf mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Anschließend abgießen und beiseitestellen. Inzwischen den **Käse** fein reiben.



5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine ofenfeste Form geben und die **Pilzsauce** darübergießen. Alles gleichmäßig in der Form verteilen und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Käsekruste** goldbraun ist.



3. Pilze braten

Die **Pilze** mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne ca. 3-5Min. braten, bis sie leicht braun werden. Dann den **zerkleinerten Spinat** und den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt.



6. Salat zubereiten

Die **Tomatenstücke** mit dem **restlichen Spinat**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer zu einem **Salat** mischen. Den **Gnocchi-Champignon-Auflauf** mit dem **Salat** servieren.