



Gratinierte Gnocchi

mit Paprika-Zucchini-Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Die einfachsten Gerichte sind manchmal auch einfach die beliebtesten. Bestes Beispiel: dieses saftige, vegetarische Gnocchi-Gemüse-Gratin, das nach dem Backen von einer knusprigen Käsekruste überzogen ist. Da kann der Küchenwecker nicht schnell genug klingeln!

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 400g passierte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

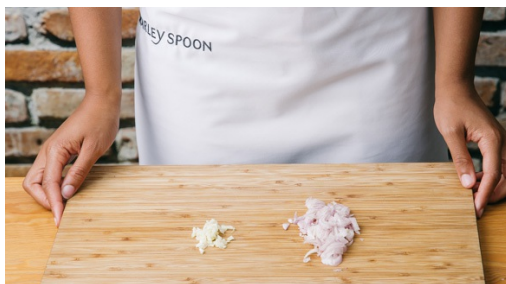
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 737kcal, Fett 27.1g, Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 24.5g



1. Schalotte schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Paprika** und die **Zucchini** dazugeben und 6-8Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen, die **passierten Tomaten** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und die **Sauce** mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi gratinieren

Die **Gnocchi** in einer Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit der **Gemüsesauce** bedecken. Den **Käse** auf der **Sauce** verteilen und alles 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** gar sind und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Die gratinierten **Gnocchi** auf Teller verteilen und servieren.