



## Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



3-4 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
- 1 Packung Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Gnocchi<sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 60g Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 1 Gemüsebrühwürfel<sup>9</sup>

## 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 715.0kcal, Fett 25.9g, Eiweiß 21.5g, Kohlenhydrate 91.5g



### 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.



### 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 **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.