



Käsiges Gnocchigratin

mit Gemüseragout und Oliven



ca. 25min



2 Personen

Ist es Pizza? Ist es Pasta? Nein - es ist ein bisschen was von beidem. Dieses Gnocchi-Gericht kommt mit frischem Gemüse wie Zucchini, leckeren Pilzen, Basilikum und aromatischen Oliven besonders mauschelig-mediterran daher. Und weil wir uns bei Marley Spoon einfach nicht entscheiden konnten, genießt du dein Gnocchigratin heute mit gleich zwei verschiedenen Käsesorten. Guten Appetit!

- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 250g Champignons
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi ¹
- 200g Tomatensauce mit Basilikum
- 10g Basilikum
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Mozzarella ⁷

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe

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

Energie 830kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 34.8g



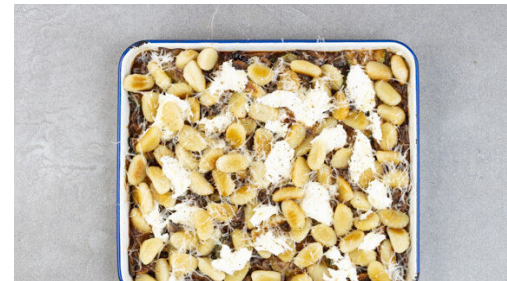
Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** grob klein schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Tomatensauce**, 1-2EL Wasser und ½TL Zucker zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und das **Ragout** bei mittlerer bis niedriger Hitze 4-5Min. einköcheln lassen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Ca. ⅔ der **Basilikumblätter** und die **Olive** in das **Ragout** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, dabei nicht umrühren. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, **1-2TL Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz unterrühren und das **Gemüse** weitere 2-3Min. anbraten.



Das **Ragout** in eine Auflaufform geben und die **Gnocchi** darauf verteilen. Den **Hartkäse** fein reiben, den **Mozzarella** in grobe Stücke zupfen. **Beide Käsesorten** gleichmäßig auf den **Gnocchi** verteilen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Gnocchi** 3-4Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



In einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 7-8Min. rundum goldbraun und leicht knusprig anbraten. Bei Bedarf die Hitze reduzieren.



Das **Gnocchigratin** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.