



## Gratinierte Gnocchi mit Paprika-Zucchini-Gemüse

 20-30min  2 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
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 200g passierte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne oder Wok

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

## Kochtipp

Wer möchte, kann auch den gesamten Käse verwenden.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 39.1g, Kohlenhydrate 103.8g, Eiweiß 24.9g



**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 oder einem Wok mit 1EL 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. Die **½ des Käses** 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.