



Gratinierte Kartoffel-Erbсен-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!

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 500g passierte Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne oder Wok

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

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

Energie 0kcal



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



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



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



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



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.



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.