



## 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
- 400g passierte Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi <sup>1</sup>
- 150g geriebener Cheddar <sup>7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne oder Wok

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

Energie 896kcal, Fett 40.2g,  
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 28.8g



## 1. Schalotte schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotten** 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. 1 cm große Stücke schneiden.



#### 4. Gemüse braten

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.



## 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.