



## Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Kürbiskern-Salat



30-40min



2 Personen

Heute wird ein italienischer Klassiker ordentlich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce im Ofen mit bestem Hartkäse goldgelb überbacken, getrocknete Tomaten sorgen für fruchtige Raffinesse. Dazu gibt es einen frischen Spinatsalat mit gerösteten Kürbiskernen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung braune Champignons
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Stück Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung getrocknete Tomaten <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- kleine 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), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 816.0kcal, Fett 37.4g, Eiweiß 31.9g, Kohlenhydrate 85.8g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 1L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. **1 Handvoll Spinat** für den **Salat** zur Seite legen.



### 2. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in einen mittelgroßen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



### 3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-5Min. braten, bis sie leicht braun sind. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und den **restlichen Spinat** hinzufügen und alles ca. 2Min. mitgaren, bis der **Spinat** zusammenfällt.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und nach Wunsch fein hacken. Die **1/2 der Crème fraîche**, die **1/2 des Käses**, die **Kräuter** und ca. 50ml Wasser zum **Gemüse** in die Pfanne geben und unterrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine Auflaufform geben, die **Sauce** unterheben und alles gleichmäßig in der Form verteilen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Käse** darüberstreuen. Den **Auflauf** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Kruste** goldbraun ist. Die **Kürbiskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, mit etwas Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.



### 6. Salat zubereiten

1EL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem beiseitegelegten **Spinat** vermengen. Die **Kürbiskerne** darüberstreuen und den **Spinatsalat** zum **Gnocchi-Auflauf** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch noch die restliche **Crème fraîche** dazu reichen.