



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



2 Personen

Unsere Köchin Liberty hat sich einen italienischen Klassiker vorgenommen und ihn für dich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce im Ofen überbacken, neben der goldenen Käsekruste sorgt der rot-grüne Spinat-Tomaten-Salat für Farbe und gesunde Frische auf dem Teller. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 2 Tomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Gnocchi¹
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel⁹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873.0kcal, Fett 42.8g, Eiweiß 30.7g, Kohlenhydrate 89.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser aufkochen. Die **Champignons** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. Eine **Handvoll Spinat** für den **Salat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** grob zerkleinern. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche**, den **Brühwürfel** und die **1/2 des Käses** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.



2. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in einem mittelgroßen Topf mit dem kochenden Wasser übergießen und 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Den **Käse** fein reiben.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten, bis sie leicht braun werden. Den **zerkleinerten Spinat** und den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt.



5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine ofenfeste Auflaufform geben und die **Pilzsauce** darübergießen. Alles gleichmäßig in der Form verteilen und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und die **Gnocchi** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Käsekruste** goldbraun ist.



6. Salat zubereiten

Die **Tomatenstücke** mit dem **restlichen Spinat**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer zu einem **Salat** mischen. Den **Gnocchi-Champignon-Auflauf** mit dem **Salat** servieren.