



## Gratinierte Gnocchi

mit Paprika-Zucchini-Gemüse



20-30min



4 Portionen

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
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 400g passierte Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>2</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.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 42.6g,  
Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 30.0g



### 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 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.