



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 und einer goldenen Käsekruste überbacken, der rot-grüne Spinat-Tomaten-Salat sorgt für Farbe und gesunde Frische auf dem Teller. Lass es dir schmecken!

- 1 Packung braune Champignons
- 2 Tomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie
(9). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

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



1. Gemüse vorbereiten

4. Sauce zubereiten

2. Gnocchi garen

5. Auflauf backen

A chef in a white uniform is pouring a large portion of fresh, bright green spinach leaves from a glass bowl into a black frying pan. The pan already contains sliced mushrooms and is filled with steam, indicating it is hot. The background shows a brick wall and a wooden surface.

3. Pilze braten

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.