



Käsiges Gnocchigratin

mit Gemüseragout und Oliven



ca. 25min



3-4 Personen

Ist es Pizza? Ist es Pasta? Nein - es ist ein bisschen was von beidem. Dieses Gnocchi-Gericht kommt mit frischem Gemüse wie Zucchini, leckeren Pilzen, Basilikum und aromatischen Oliven besonders mauschelig-mediterran daher. Und weil wir uns bei Marley Spoon einfach nicht entscheiden konnten, genießt du dein Gnocchigratin heute mit gleich zwei verschiedenen Käsesorten. Guten Appetit!

- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 500g Champignons
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ²
- 400g passierte Tomaten
- 20g Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Mozzarellas ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 793kcal, Fett 29.8g,
Kohlenhydrate 98.8g, Eiweiß 34.3g



4. Ragout fertigstellen

2. Gemüse braten

5. Gnocchi überbacken

3. Gnocchi braten

6. Garnieren und servieren

Das **Gnocchigratin** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.