



RESHOOT Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



2 Portionen

Hier haben wir einen italienischen Klassiker ordentlich 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!

Was du von uns bekommst

- 250g braune Champignons
- 2 Tomaten
- 100g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ²
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 30.7g



1. Gemüse vorbereiten

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



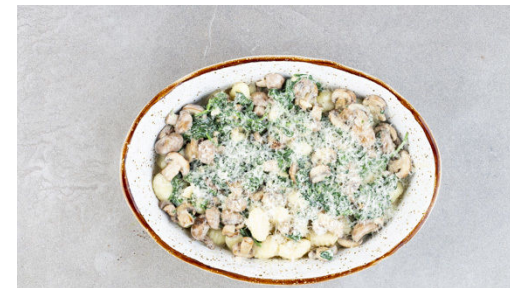
4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche**, die **½ des Brühgewürzes** und die **½ des Käses** untermischen und die **Sauce** mit ggf. mehr **Brühgewürz** sowie 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.



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.



3. Pilze und Spinat braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL 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. Inzwischen den **Käse** fein reiben.



6. Salat zubereiten

Die **Tomaten** mit dem **restlichen Spinat**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu einem **Salat** vermengen und mit dem **Gnocchi-Champignon-Auflauf** servieren.