



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Kürbiskern-Salat



30-40min



3-4 Personen

Heute wird ein italienischer Klassiker ordentlich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce im Ofen mit bestem Hartkäse goldgelb überbacken, getrocknete Tomaten sorgen für fruchtige Raffinesse. Dazu gibt es einen frischen Spinatsalat mit gerösteten Kürbiskernen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Babyspinat
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Packung Kürbiskerne
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Himbeeressig ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

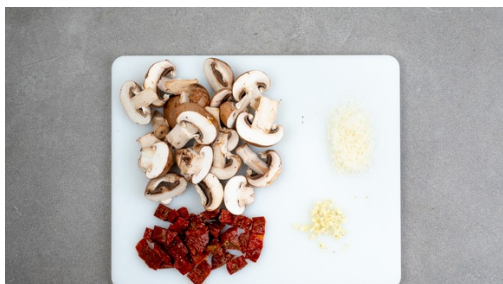
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 27.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** fein reiben. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. **2 Handvoll Spinat** für den **Salat** zur Seite legen.



4. Sauce zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und nach Wunsch fein schneiden. Die **Crème fraîche**, die **1/2 des Käses**, die **Kräuter** und 50-100ml Wasser zum **Gemüse** in die Pfanne geben und unterrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



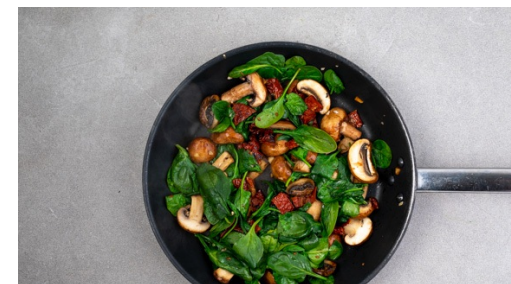
2. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in einen mittelgroßen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten, mit etwas Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.



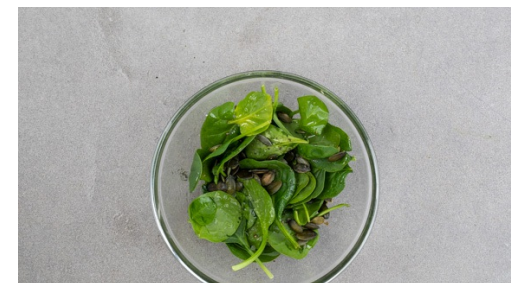
5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine Auflaufform geben, die **Sauce** unterheben und alles gleichmäßig in der Form verteilen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Käse** darüberstreuen. Den **Auflauf** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Kruste** goldbraun ist.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Den **Knoblauch**, die **getrockneten Tomaten** und den **restlichen Spinat** hinzufügen und alles ca. 2Min. mitgaren, bis der **Spinat** zusammengefallen ist.



6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, dem **Himbeeressig** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem beiseitegelegten **Spinat** vermengen. Die **Kürbiskerne** darüberstreuen und den **Spinatsalat** zum **Gnocchi-Champignon-Auflauf** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch noch die restliche **Crème fraîche** dazu reichen.