



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 4 Tomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg Gnocchi ¹
- 3 Päckchen Hartkäse, gehobelt ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

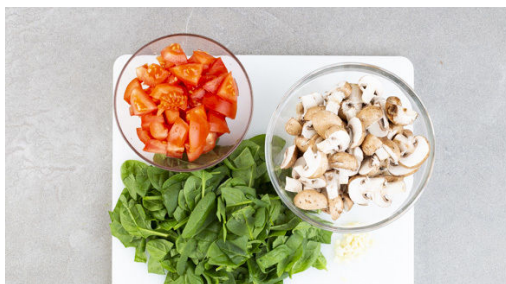
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 86.9g, Eiweiß 25.8g



1. Gemüse vorbereiten

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



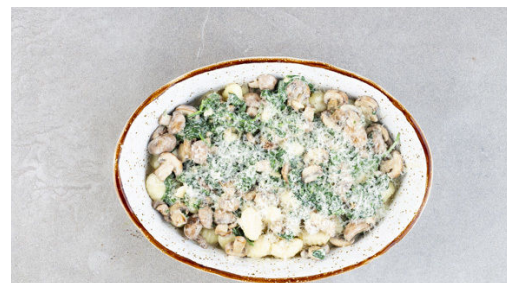
4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche**, das **Brühgewürz** und die **1/2 des Käses** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.



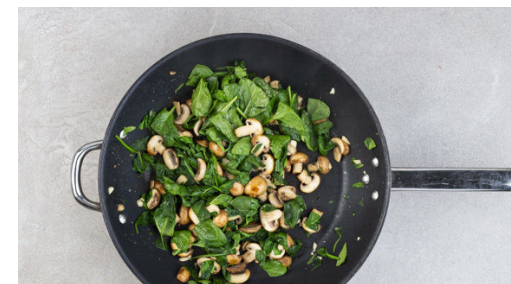
2. Gnocchi garen

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 1-2EL 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.



6. Salat zubereiten

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