



Gratinierte Gnocchi

mit Paprika-Zucchini-Gemüse



20-30min



2 Personen

Die einfachsten Gerichte sind manchmal auch einfach die beliebtesten. Bestes Beispiel: dieses saftige, vegetarische Gnocchi-Gemüse-Gratin, das nach dem Backen von einer knusprigen Käsekruste überzogen ist. Da kann der Küchenwecker nicht schnell genug klingeln!

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 200g passierte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

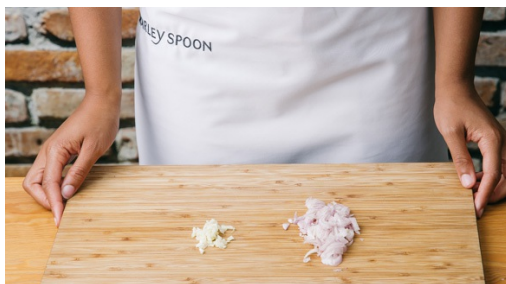
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 926kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 32.4g



1. Schalotte schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



4. Gemüse braten

Den **Knoblauch** und die **Schalotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Paprika** und die **Zucchini** zugeben und 6-8Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen, die **passierten Tomaten** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und die **Sauce** mit der **Gewürzmischung** und Pfeffer abschmecken.



6. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in einer Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit der **Gemüsesauce** bedecken. Den **Käse** auf der **Sauce** verteilen und den **Auflauf** 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** gar sind und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist.