



Saftiger Gnocchi-Auflauf

mit Kirschtomaten und Spinat



ca. 35min



2 Portionen

Heute gibt es eine große Portion Gemütlichkeit: Wir köcheln ein fruchtiges Sößchen mit Kirschtomaten, Spinat, Lauch und einer italienischen Gewürzmischung, garen ein paar fluffige Gnocchi, und dann gehen alle miteinander kurz im Backofen kuscheln, traut vereint unter einer goldenen Käsekruste.

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kirschtomaten
- 500g Gnocchi ²
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- 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 685kcal, Fett 18.2g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 24.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen, ggf. die Grillfunktion zuschalten. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Tomatensauce köcheln

Den **Lauch**, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in einem kleinen Topf mit 2TL Olivenöl und 4TL Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5Min. anschwitzen, bis der **Lauch** weich wird. Die **Kirschtomaten** und 1TL Zucker einrühren und alles ca. 15Min. köcheln und eindicken lassen, dabei die **Kirschtomaten** zerdrücken, damit sie beim Kochen zerfallen.



3. Gnocchi garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Eine kleine bis mittelgroße Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Den **Käse** fein reiben. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben.



4. Spinat zugeben

Den **Spinat** zur **Tomatensauce** in den Topf geben und ca. 1Min. kochen, bis er zusammengefallen ist, dabei ggf. portionsweise vorgehen. Die **Sauce** zu den **Gnocchi** in den mittelgroßen Topf geben, mit ½TL Salz und Pfeffer würzen und unterheben.



5. Backen & servieren

Die **Gnocchi mit Sauce** in die Auflaufform geben und den **Käse** darüberstreuen. Den **Gnocchi-Auflauf** im Ofen ca. 5Min. grillen, bis er blubbert und der **Käse** goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen, dann servieren.



6. Rot, gelb, grün

Rote Tomaten, gold-gelbe Gnocchi, grüner Spinat – eigentlich haben wir ja alle Farben beisammen! Aber wenn es noch etwas mehr Grün sein darf, dann schau doch mal nach, ob sich in deinem Kühlschrank noch ein paar Kräuterreste verstecken, die sich in der Tomatensauce wohlfühlen würden.