



Gnocchigratin mit Kapern und Käsekruste

dazu Tomaten-Rucola-Salat



30-40min



4 Portionen

Heute auf dem Teller: ein vegetarisches Gericht direkt aus dem Himmel. Reichhaltige Gnocchi in einer cremigen Sauce mit Kapern, schön knusprig mit Käse überbacken ... Entschuldigung, wir geraten schon wieder ins Schwärmen. Allen, die bisher keine großen Kapernfans waren, möchten wir ans Herz legen, unser Gratin trotzdem auszuprobieren - denn die kleinen, salzigen Knospen passen wirklich perfekt zur leckeren Sauce.

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Kapern
- 1kg Gnocchi ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 4 Tomaten
- 100g Rucola

- 3TL Senf ³
- 1TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 860kcal, Fett 42.8g,
Kohlenhydrate 91.1g, Eiweiß 28.5g



Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Crème fraîche** mit 100ml Wasser, dem **Knoblauch** sowie 2TL Senf verrühren und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Die **Kapern** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



Die **Gnocchi**, die **Kapern** und die **½ des Käses** in eine große Auflaufform geben und vermengen. Die **Crème-fraîche-Mischung** über die **Gnocchi** gießen und den **restlichen Käse** darüber verteilen. Das **Gratin** im Ofen 25-30Min. backen, bis eine goldbraune **Käsekruste** entsteht. Die Form lose mit Alufolie abdecken, falls das **Gratin** zu dunkel wird.



2EL Olivenöl mit 1EL (Balsamico-)Essig, 1TL Honig oder Zucker, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. (Siehe Schritt 6 für eine Abwandlung des Dressings.)



Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Rucola** sowie dem Dressing vermengen.



Das fertig gebackene **Gnocchigratin** auf Tellern anrichten und mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** servieren.



Unser himmlisches Gnocchigratin ist so cremig und reichhaltig, dass der Tomaten-Rucola-Salat als frische, knackige Ergänzung perfekt damit harmoniert. Und das fixe Dressing ist zwar so schon superlecker, lässt sich aber durch einen simplen Kniff noch etwas aufpeppen: Einfach den Essig durch etwas (frisch gepressten) Orangensaft ersetzen. Fruchtig, fruchtig, tralalalala ...