



Käsiges Gnocchigratin

mit Gemüseragout und Oliven



ca. 25min



4 Portionen

Ist es Pizza? Ist es Pasta? Nein – es ist ein bisschen was von beidem. Dieses Gnocchi-Gericht kommt mit frischem Gemüse wie Zucchini, leckeren Pilzen, Basilikum und aromatischen Oliven besonders mauschelig-mediterran daher. Und weil wir uns bei Marley Spoon einfach nicht entscheiden konnten, genießt du dein Gnocchigratin heute mit gleich zwei verschiedenen Käsesorten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 500g Champignons
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ²
- 400g passierte Tomaten
- 20g Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Mozzarellas ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe

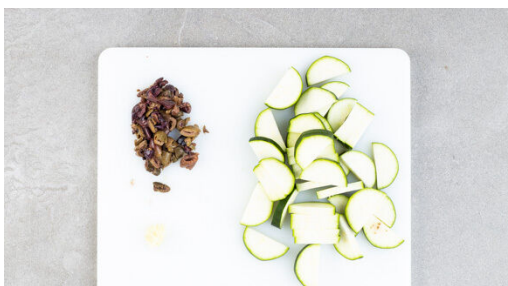
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 793kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 98.8g, Eiweiß 34.3g



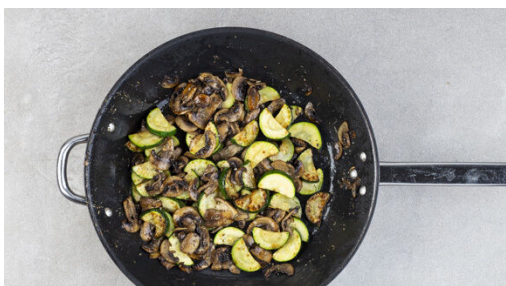
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** grob klein schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



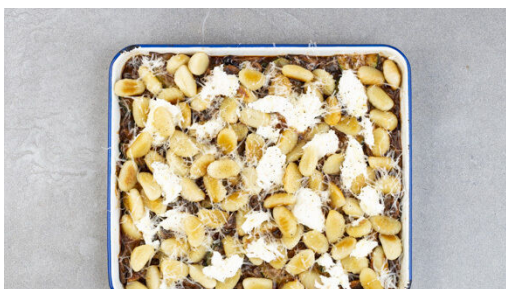
4. Ragout fertigstellen

Die **passierten Tomaten**, 2EL Wasser und 1TL Zucker zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und das **Ragout** bei mittlerer bis niedriger Hitze 4-5Min. einköcheln lassen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Ca. **2/3 der Basilikumblätter** und die **Oliven** in das **Ragout** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



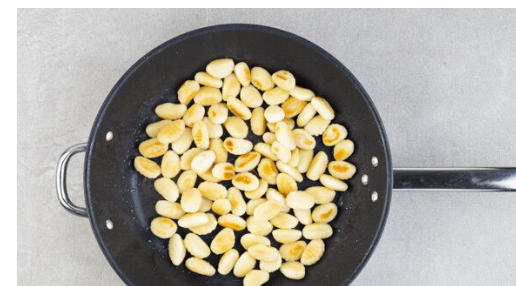
2. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, dabei nicht umrühren. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz unterrühren und das **Gemüse** weitere 2-3Min. anbraten.



5. Gnocchi überbacken

Das **Ragout** in eine Auflaufform geben und die **Gnocchi** darauf verteilen. Den **Hartkäse** fein reiben, die **Mozzarellas** in grobe Stücke zupfen. **Beide Käsesorten** gleichmäßig auf den **Gnocchi** verteilen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Gnocchi** 3-4Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Gnocchi braten

In einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz bei mittlerer Hitze 7-8Min. rundum goldbraun und leicht knusprig anbraten. Bei Bedarf die Hitze reduzieren.



6. Garnieren und servieren

Das **Gnocchigratin** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.