



Saftiger Gnocchi-Auflauf

mit Kirschtomaten und Spinat



ca. 35min



4 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

- 2 Stangen Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 1kg Gnocchi ²
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 400g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer 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 695kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 101.8g, 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 mittelgroßen Topf mit 4TL Olivenöl und 3EL Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5Min. anschwitzen, bis der **Lauch** weich wird. Die **Kirschtomaten** und 2TL Zucker einrühren und alles ca. 15Min. köcheln und eindicken lassen, dabei die **Kirschtomaten** zerdrücken, damit sie beim Kochen zerfallen.



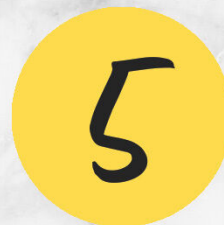
3. Gnocchi garen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Eine mittlere bis große 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 großen Topf geben, mit 1TL 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.