



## RS Überbackene Käse-Gnocchi

mit Tomate in cremiger Spinatsauce



ca. 45min



2 Portionen

Heute servieren wir Comfortfood vom Feinsten, denn wer kann bei einem leckeren Auflauf schon Nein sagen? Richtig, niemand. In unserer Auflaufform tummeln sich feine, mit Käse gefüllte Gnochi, die sich gemeinsam mit geraspelter Zucchini und zartem Spinat in gewürzter Crème fraîche suhlen. Abgeschlossen wird mit Tomaten und Käse, und dann kommt das Ganze auch schon in den Ofen, wo es herrlich goldbraun wird. So gut!

## Was du von uns bekommst

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung  
1,2,3
- 1 Zucchini
- 1 Fleischtomate
- 1 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Sieb
- Alufolie

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 626kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 21.6g



**1. Zucchini reiben**

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln.



**2. Tomate schneiden**

Die **Tomate** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



**3. Sauce anrühren**

In einer mittelgroßen Auflaufform die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung**,  $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**4. Gnocchi verteilen**

Die **Zucchini**, den **Spinat** und die **Gnocchi** in die Auflaufform geben und vorsichtig vermengen, sodass die **Gnocchi** mit dem **Gemüse** und der **Sauce** bedeckt ist. Dann die **Gnocchi** mit dem **Käse** bestreuen.



**5. Gnocchi überbacken**

Die **Tomatenscheiben** auf den **Gnocchi** verteilen und mit 2TL Olivenöl beträufeln, dann die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Gnocchi** im Ofen 10-15Min. überbacken.



**6. Gratinieren & servieren**

Die Alufolie von der Auflaufform abnehmen und die **Gnocchi** in weiteren ca. 5Min. leicht knusprig backen. **Tipp:** Nach Möglichkeit die Grillfunktion des Ofens einschalten. Die überbackenen **Gnocchi** etwas auskühlen lassen, dann servieren.