



RS Überbackene Käse-Gnocchi

mit Tomate in cremiger Spinatsauce



ca. 45min



4 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

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung 1,2,3
- 2 Zucchini
- 2 Fleischtomaten
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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 615kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 21.6g



1. Zucchini reiben

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



2. Tomaten schneiden

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



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 1EL Olivenöl beträufeln, dann die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Gnocchi** im Ofen 10-15Min. überbacken.



3. Sauce anrühren

In einer großen Auflaufform die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung**, 1TL Salz und ½TL 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.



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.