



## 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<sup>1</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 20g Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 2 Mozzarellas<sup>2</sup>

## 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

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

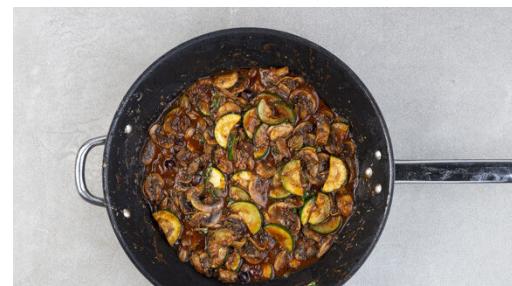
## Nährwertangaben pro Portion

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



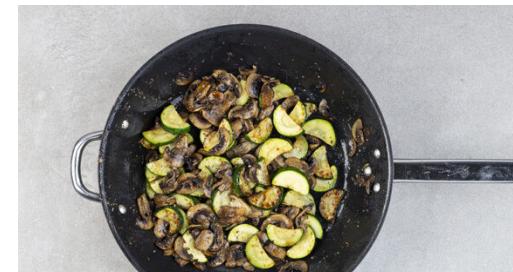
### 1. Gemüse schneiden

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. **⅓ 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 ½TL 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.