



RS Cremiger Gnocchi-Spinat-Auflauf

mit Blumenkohl-Käse-Sauce



30-40min



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt - und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Stabmixer
- 2 große Töpfe mit Deckel
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

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 737kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 90.0g, Eiweiß 29.3g



1. Blumenkohl schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl** in grobe Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein schneiden.



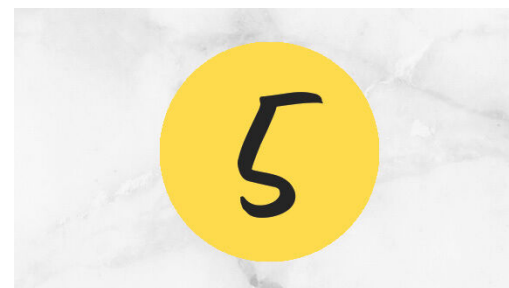
4. Spinat kochen

Den **Blumenkohl** im Milchtopf zu einer **Sauce** pürieren. Den **Spinat** portionsweise hinzugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze 4-6Min. köcheln, bis er zusammenfällt, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Wenn die Sauce am Boden festhängt, etwas Wasser hinzugeben. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sauce vorbereiten

In einem zweiten großen Topf 4EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in die geschmolzene Butter rühren, dann 200ml Milch und ½TL Salz einrühren und vom Herd nehmen.



5. Gnocchi kochen

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, abtropfen lassen und mit der **½ des Käses** unter die **Blumenkohlsauce** rühren. In eine große Auflaufform geben, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und 8-10Min. goldbraun backen.



3. Blumenkohl kochen

Den **Blumenkohl** in das kochende Wasser geben und 7-9Min. kochen, bis er sehr weich ist. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in den Topf mit der Milch geben. Den Topf mit dem Wasser auf dem Herd lassen.



6. Anrichten & servieren

Den **Auflauf** auf Teller verteilen und servieren.