

MARLEY SPOON



Gnocchigratin mit Kapern und Käsekruste

dazu Tomaten-Rucola-Salat



30-40min



4 Portionen

Heute auf dem Teller: ein vegetarisches Gericht direkt aus dem Himmel. Reichhaltige Gnocchi in einer cremigen Sauce mit Kapern, schön knusprig mit Käse überbacken ... Entschuldigung, wir geraten schon wieder ins Schwärmen. Allen, die bisher keine großen Kapernfans waren, möchten wir ans Herz legen, unser Gratin trotzdem auszuprobieren - denn die kleinen, salzigen Knospen passen wirklich perfekt zur leckeren Sauce.

Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche²
- 2 Pck. Kapern
- 1kg Gnocchi¹
- 200g junger Gouda, gerieben²
- 4 Tomaten
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 3TL Senf³
- 1TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 28.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Crème fraîche** mit 100ml Wasser, dem **Knoblauch** sowie 2TL Senf verrühren und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Die **Kapern** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



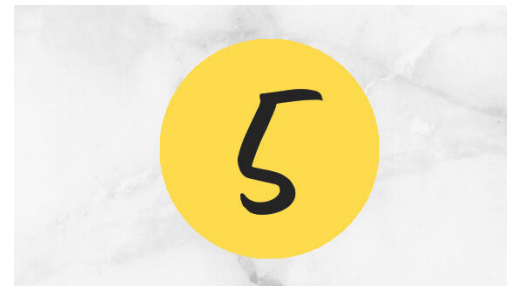
4. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Rucola** sowie dem Dressing vermengen.



2. Auflauf backen

Die **Gnocchi**, die **Kapern** und die ½ des **Käses** in eine große Auflaufform geben und vermengen. Die **Crème-fraîche-Mischung** über die **Gnocchi** gießen und den **restlichen Käse** darüber verteilen. Das **Gratin** im Ofen 25-30Min. backen, bis eine goldbraune **Käsekruste** entsteht. Die Form lose mit Alufolie abdecken, falls das **Gratin** zu dunkel wird.



5. Anrichten & servieren

Das fertig gebackene **Gnocchigratin** auf Tellern anrichten und mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** servieren.



3. Dressing zubereiten

2EL Olivenöl mit 1EL (Balsamico-)Essig, 1TL Honig oder Zucker, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. (Siehe Schritt 6 für eine Abwandlung des Dressings.)



6. Freches Früchtchen

Unser himmlisches Gnocchigratin ist so cremig und reichhaltig, dass der Tomaten-Rucola-Salat als frische, knackige Ergänzung perfekt damit harmoniert. Und das fixe Dressing ist zwar so schon superlecker, lässt sich aber durch einen simplen Kniff noch etwas aufpeppen: Einfach den Essig durch etwas (frisch gepressten) Orangensaft ersetzen. Fruchtig, fruchtig, tralalalala ...