



## Cremiger Gnocchi-Spinat-Auflauf

mit Blumenkohl-Käse-Sauce



30-40min



8 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

- 2kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 kleine Blumenkohle
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Pck. italienische Gewürzmischung
- 800g Babyspinat (ungewaschen)
- 300g geriebener Cheddar <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch <sup>2</sup>
- 100g Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Auflaufformen
- Stabmixer
- 2 große Töpfe mit Deckel
- Küchenwaage
- 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.

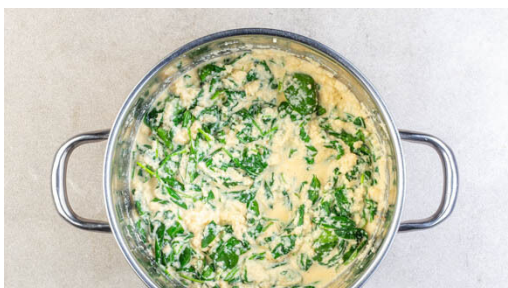
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 90.0g, Eiweiß 29.2g



### 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.



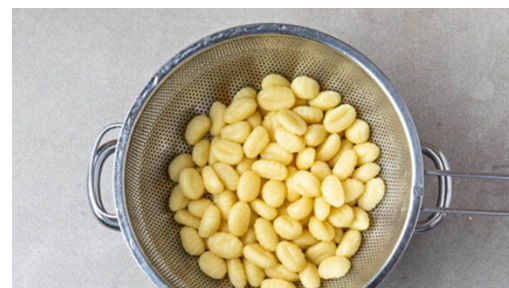
### 4. Spinat kochen

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.



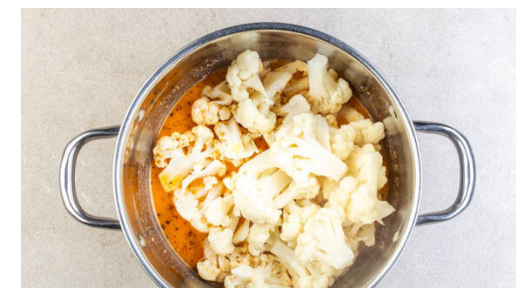
### 2. Sauce vorbereiten

In einem zweiten großen Topf 100g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in die geschmolzene Butter rühren, dann 400ml Milch und 1TL Salz einrühren und vom Herd nehmen.



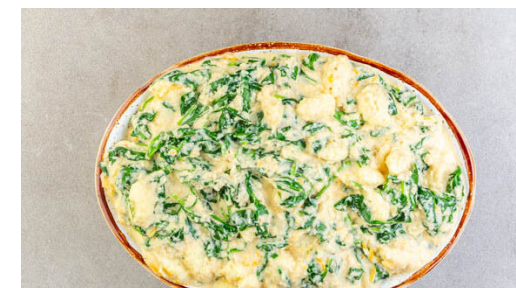
### 5. Gnocchi kochen

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.



### 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. Auflauf backen

Die **Gnocchi** mit der **1/2 des Käses** unter die **Blumenkohlsauce** rühren. In zwei große Auflaufformen geben, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und in 8-10Min. goldbraun backen. Den **Auflauf** auf Teller verteilen und servieren.