



Käsiges Gnocchigratin

mit Gemüseragout und Oliven



ca. 25min



2 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

- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 250g Champignons
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi ¹
- 200g passierte Tomaten
- 10g Basilikum
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 1 Mozzarella ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen

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

Allergene

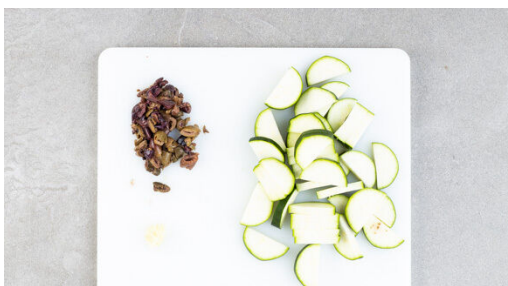
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 776kcal, Fett 28.1g,
Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 31.8g



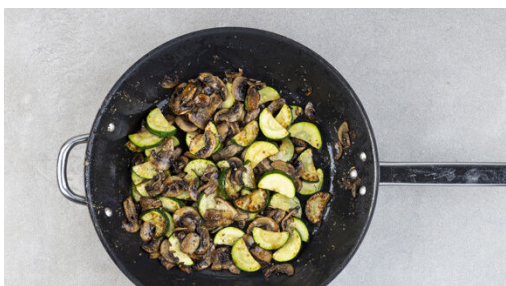
1. Gemüse schneiden

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.



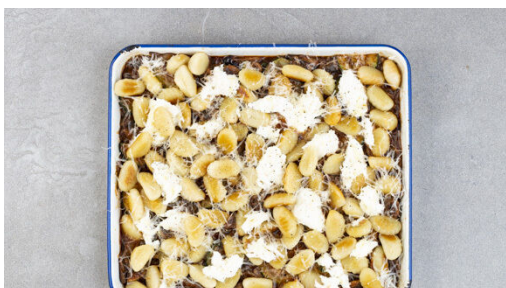
4. Ragout fertigstellen

Die **passierten Tomaten**, 1-2EL Wasser und ½TL 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. **⅔ der Basilikumblätter** und die **Oliven** in das **Ragout** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



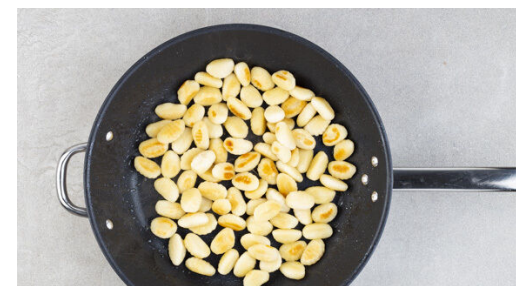
2. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, dabei nicht umrühren. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, **1-2TL 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 hacken, den **Mozzarella** 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 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise 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.