MARLEY SPOON



Gratinierte Gnocchi

mit Paprika-Zucchini-Gemüse

20-30min 2 Portionen

Die einfachsten Gerichte sind manchmal auch einfach die beliebtesten. Bestes Beispiel: dieses saftige, vegetarische Gnocchi-Gemüse-Gratin, das nach dem Backen von einer knusprigen Käsekruste überzogen ist. Da kann der Küchenwecker nicht schnell genug klingeln!

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 200g passierte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 500g Gnocchi [1]
- 100g junger Gouda, gerieben [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Wok oder große Pfanne

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 887kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 30.1g



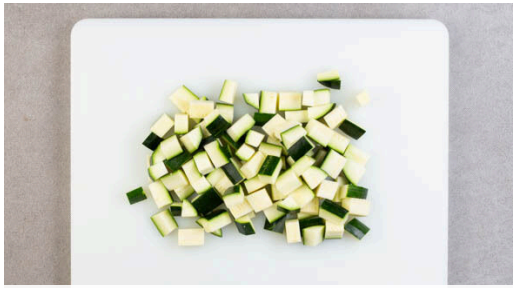
1. Schalotte schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1–2cm große Stücke schneiden.



3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Paprika** und die **Zucchini** dazugeben und 6–8Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen, die **passierten Tomaten** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und die **Sauce** mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi gratinieren

Die **Gnocchi** in einer Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit der **Gemüsesauce** bedecken. Den **Käse** auf der **Sauce** verteilen und alles 10–15Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** gar sind und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Die gratinierten **Gnocchi** auf Teller verteilen und servieren.