MARLEY SPOON



Käsiges Gnocchigratin

mit Gemüseragout und Oliven

ca. 25min 4 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

- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 500g Champignons
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1kg Gnocchi [1]
- 400g passierte Tomaten
- 20g Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 2 Mozzarellas [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

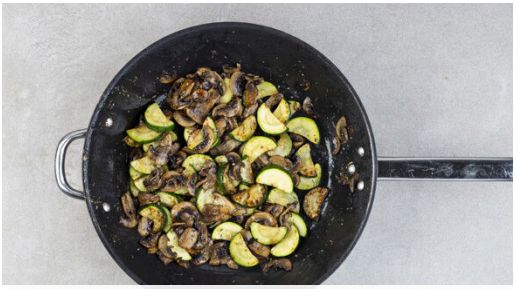
Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 31.4g



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.



2. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4–5Min. anbraten, dabei nicht umrühren. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz unterrühren und das **Gemüse** weitere 2–3Min. anbraten.



3. Gnocchi braten

In einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 7–8Min. rundum goldbraun und leicht knusprig anbraten. Bei Bedarf die Hitze reduzieren.



4. Ragout fertigstellen

Die **passierten Tomaten**, 2EL Wasser und 1TL 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.



5. Gnocchi überbacken

Das **Ragout** in eine Auflaufform geben und die **Gnocchi** darauf verteilen. Den **Hartkäse** fein hacken, die **Mozzarellas** 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.



6. Garnieren und servieren

Das **Gnocchigratin** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**