MARLEY SPOON



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomaten-Salat

30-40min 3 Portionen

Hir haben wir einen italienischen Klassiker ordentlich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce und einer goldenen Käsekruste überbacken, der rot-grüne Spinat-Tomaten-Salat sorgt für Farbe und gesunde Frische auf dem Teller. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 250g braune Champignons
- 3 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg Gnocchi [1]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

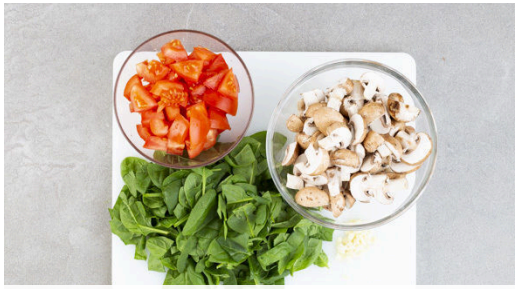
Allergene

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 21.9g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher ca. 1,5L Wasser aufkochen. Die **Champignons** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. **Zwei Handvoll Spinat** für den **Salat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** grob zerkleinern. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Gnocchi garen

1½ Pck. Gnocchi in einem mittelgroßen Topf mit dem kochenden Wasser übergießen und 3–4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



3. Pilze und Spinat braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–5Min. braten, bis sie leicht braun werden. Den **zerkleinerten Spinat** und den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt. Inzwischen den **Käse** grob hacken.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche**, die **½ des Brühgewürzes** und die **½ des Käses** untermischen und die **Sauce** mit ggf. mehr **Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.



5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine Auflaufform geben und die **Pilzsauce** darübergießen. Alles gleichmäßig in der Form verteilen und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und die **Gnocchi** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Käsekruste** goldbraun ist.



6. Salat zubereiten

Die **Tomaten** mit dem **restlichen Spinat**, 1½EL Olivenöl, 1½EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu einem **Salat** vermengen und mit dem **Gnocchi-Champignon-Auflauf** 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**