MARLEY SPOON



# Überbackene Käse-Gnocchi

mit Champignons und Spinat

ca. 20min  4 Portionen

Bei diesem potenziellen neuen Lieblingsgericht wird es einem warm im Bauch, ums Herz und in der Seele. Und ratzfatz im Ofen gemacht ist er auch noch, der leckere Gnocchi-Auflauf mit Champignons und zartem Spinat in feiner Creme, der seine offensichtlichen Vorzüge unter einem knusprigen Topping aus Semmelbröseln und Käse versteckt. Umso erfreulicher ist er dann, der erste Bissen! Und der zweite, und der dritte ...

## Was du von uns bekommst

- 800g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 2 Knoblauchzehen
- 400g geschnittene Champignons
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 50g Bio-Semmelbrösel [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- großer Topf
- große, ofenfeste Pfanne
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

**Kochtipp**
Den Griff der Pfanne ggf. in Alufolie einwickeln oder zum Überbacken eine Auflaufform verwenden.

**Allergene**
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

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

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 633kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 22.2g



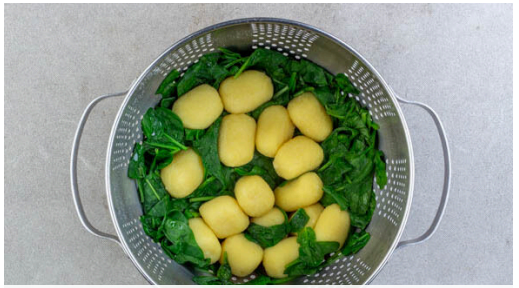
### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine **Knoblauchpresse** drücken oder sehr fein würfeln.



### 2. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen, ofenfesten Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei nicht zu häufig rühren.



### 3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Inzwischen den **Spinat** gründlich waschen. Den Topf vom Herd nehmen und den **Spinat** unterrühren und zusammenfallen lassen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Brösel vorbereiten

Den **Käse** fein hacken und mit den **Semmelbröseln** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



### 5. Gnocchi untermengen

Die **Gnocchi**, den **Spinat**, den **Knoblauch** und die **Crème fraîche** zu den **Pilzen** geben, alles gut vermengen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1–2EL Essig würzen. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** untermengen.



### 6. Gnocchi überbacken

Die **Käse-Brösel-Mischung** gleichmäßig auf den **Gnocchi** verteilen und die **Gnocchi** im Ofen in 3–5Min. goldbraun überbacken. Auf Teller verteilen 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**