

Rezept

Gnocchi-Auflauf mit Tomaten

Ein Rezept von Gnocchi-Auflauf mit Tomaten, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Babyspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Tomaten
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Schmand	200 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)	2 Stiele Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Den Spinat verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Schmand unterrühren.
2. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser ca. 3 Min. garen und vorsichtig abgießen oder mit einem Schaumlöffel herausheben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Eine Auflaufform mit ½ EL Öl fetten. Gnocchi, Tomaten und Spinat mischen und in die Form geben. Mit den Mozzarellascheiben belegen, mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen.