

Rezept

# Spargel-Gnocchi-Gratin

Ein Rezept von Spargel-Gnocchi-Gratin, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>200 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)	<b>150 g</b> Sahne
<b>200 g</b> gekochter Schinken	<b>200 g</b> weißer Spargel
<b>300 g</b> grüner Spargel	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Gouda Käse am Stück
<b>2-3 Zweige</b> Thymian	<b>500 g</b> Gnocchi (aus dem Kühlregal)
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 25 g F, 27 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Paprikawürfel dazugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. Den Gemüsefond und die Sahne dazugießen und aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) einfetten. Den Schinken in Würfel schneiden. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Den Spargel herausnehmen, kalt abschrecken und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
4. Die Paprikasauce mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Sauce in die Auflaufform gießen. Den Käse reiben. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
5. Die Gnocchi mit den Spargelstücken und Schinkenwürfeln mischen. Die Mischung in die Auflaufform zur Sauce geben und mit Käse und Thymian bestreuen. Das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.