

Rezept

Spinat-Gnocchi-Gratin

Ein Rezept von Spinat-Gnocchi-Gratin, am 19.06.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
300 g TK-Blattspinat	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)	300 g Kirschtomaten
3 Stängel Basilikum	200 g Gorgonzola
150 ml Milch	200 g Mascarpone
4 Eigelbe	2 EL Sonnenblumenkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat zugeben und bei starker Hitze unter Rühren auftauen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Käse in Stücke schneiden. Ca. 120 g davon mit der Milch fein pürieren. Die Gorgonzolamilch mit Mascarpone und Eigelben verrühren, salzen und pfeffern.
3. Gnocchi, Spinat und Tomaten auf die Förmchen verteilen. Mit Basilikum bestreuen und mit Gorgonzolacreme übergießen. Sonnenblumenkerne und restlichen Gorgonzola daraufstreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. überbacken.