



Mediterranes Gnocchigratin

mit Paprika-Zucchini-Gemüse



20-30Min.



3-4 Personen

Die einfachsten Gerichte sind manchmal auch einfach die beliebtesten. Bestes Beispiel: dieses saftige, vegetarische Gnocchi-Gemüse-Gratin, das nach dem Backen von einer knusprigen Käsekruste überzogen ist. Da kann der Küchenwecker nicht schnell genug klingeln!

Was du von uns bekommst

- Schalotten
- 2 Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 400g passierte Tomaten
- 2 rote Paprika
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- Schalotte

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

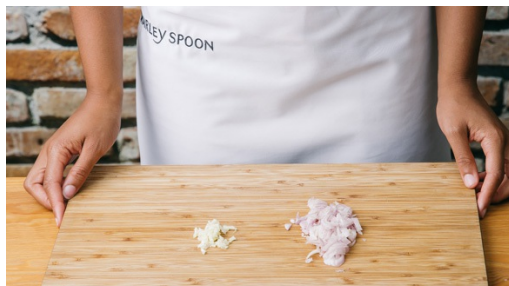
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 27.0g, Eiweiß 21.8g, Kohlenhydrate 100.5g



1. Schalotte schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** und die **Schalotte** schälen und fein hacken.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden.



3. Zucchini schneiden

Die Enden der **Zucchini** abschneiden, die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



4. Gemüse braten

Den **Knoblauch** und die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Paprika** und die **Zucchini** zugeben und ca. 6-8Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen, die **passierten Tomaten** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** mischen und die **Sauce** mit der **mediterranen Gewürzmischung** und Pfeffer abschmecken.



6. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in einer Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit der **Gemüsesauce** bedecken. Den **Käse** auf der **Sauce** verteilen und den Auflauf ca. 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** gar sind und der **Käse** goldgelb ist.