



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Tomatensalat



30-40min



4 Personen

Unsere Köchin Liberty hat sich einen italienischen Klassiker vorgenommen und für dich aufgepeppt: Wir sind eh schon riesige Fans der italienischen Kartoffelnockerl, in Form eines wärmenden Auflaves mit einer cremigen Schwammerlsauce und einer goldenen Käsekruste verfallen wir den Gnocchi jedoch komplett! Der rot-grüne Spinat-Tomatensalat sorgt für bunte Farbleckse und Frische auf dem Teller.

Was du von uns bekommst

- Champignons
- Gnocchi ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Brathendlgewürz
- Babyspinat
- Sauerrahm ⁷
- Knoblauchzehe
- Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsebrühwürfel
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

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

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 90.2g, Eiweiß 37.4g



1. Zutaten vorbereiten

Das Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft vorheizen. Im Wasserkocher ca. 2L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen und klein hacken. Zwei Handvoll **Spinat** für den Salat zur Seite legen und den Rest grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Sauce zubereiten

Nun mit **Sauerrahm**, ca. 100ml Wasser, einem Gemüsesuppenwürfel, **2TL Brathendl Gewürz** und der **Hälfte vom Käse** vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.



2. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in einem mittelgroßen Topf mit dem kochenden Wasser übergießen und für ca. 3-4Min. ohne Hitze ziehen lassen. Anschließend abgießen und zur Seite stellen.



5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine ofenfeste Form geben und die **Pilzsauce** hinzufügen, gleichmäßig in der Form verteilen. Ggfs. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, und mit dem übrigen **Käse** bedecken. Für ca. 15Min. im Rohr backen, bis der **Käse** leicht goldbraun ist.



3. Pilze braten

Die **Pilze** mit 1EL Pflanzenöl bei höchster Hitze in einer großen Pfanne für ca. 3-5Min. braten, bis sie leicht braun werden. Dann **Knoblauch** und geschnittenen **Spinat** hinzufügen. Hitze auf mittlere Stufe runter drehen und für ca. 2Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammenfällt.



6. Salat zubereiten

Während die **Gnocchi** im Rohr sind, die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem restlichen **Spinat**, 1-2EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1EL Essig vermischen. Gemeinsam mit den **Gnocchi** servieren.