



Gnocchi-Champignon-Auflauf

mit Spinat-Kürbiskern-Salat



30-40min



3-4 Personen

Heute wird ein italienischer Klassiker ordentlich aufgepeppt: Die Gnocchi werden mit einer köstlich-cremigen Pilzsauce im Ofen mit bestem Hartkäse goldgelb überbacken, getrocknete Tomaten sorgen für fruchtige Raffinesse. Dazu gibt es einen frischen Spinatsalat mit gerösteten Kürbiskernen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung braune Champignons
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 2 Packungen Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757.0kcal, Fett 33.5g, Eiweiß 27.3g, Kohlenhydrate 84.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. **2 Handvoll Spinat** für den **Salat** zur Seite legen.



4. Sauce zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und nach Wunsch fein hacken. Die **Crème fraîche**, die **1/2 des Käses**, die **Kräuter** und 50-100ml Wasser zum **Gemüse** in die Pfanne geben und unterrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in einen mittelgroßen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



5. Auflauf backen

Die **Gnocchi** in eine Auflaufform geben, die **Sauce** unterheben und alles gleichmäßig in der Form verteilen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Käse** darüberstreuen. Den **Auflauf** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Kruste** goldbraun ist. Die **Kürbiskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, mit etwas Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-5Min. braten, bis sie leicht braun sind. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und den **restlichen Spinat** hinzufügen und alles ca. 2Min. mitgaren, bis der **Spinat** zusammenfällt.



6. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem beiseitegelegten **Spinat** vermengen. Die **Kürbiskerne** darüberstreuen und den **Spinatsalat** zum **Gnocchi-Auflauf** servieren.