

DINNERLY



Saftiger Gnocchi-Auflauf mit Kirschtomaten und Spinat



ca. 35min



2 personen

Heute gibt es eine große Portion Gemütlichkeit: Wir köcheln ein fruchtiges Sößchen mit Kirschtomaten, Spinat und einer italienischen Gewürzmischung, garen ein paar fluffige Gnocchi, und dann gehen alle miteinander kurz im Backofen kuscheln, traut vereint unter einer goldenen Käsekruste.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik cherrytomaten
- 500g gnocchi ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 150g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 4tl boter ⁷
- ½tl peper en zout
- 1tl suiker
- 10ml olijfolie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 670kcal, vet 19.1g, koolhydraten 99.8g, eiwit 22.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen, ggf. die Grillfunktion zuschalten. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



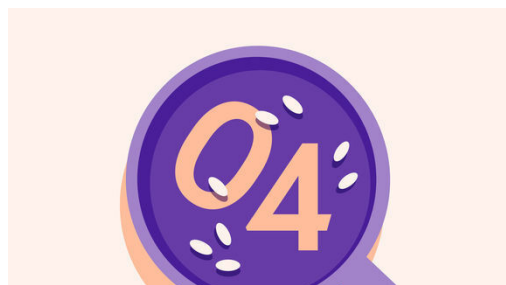
2. Tomatensauce köcheln

Die **Zwiebeln**, den Knoblauch und die **Gewürzmischung** in einem kleinen Topf mit 2TL Olivenöl und 4TL Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5Min. anschwitzen, bis die **Zwiebeln** weich werden. Die **Kirschtomaten** und 1TL Zucker einrühren und alles ca. 15Min. köcheln und eindicken lassen, dabei die **Kirschtomaten** zerdrücken, damit sie beim Kochen zerfallen.



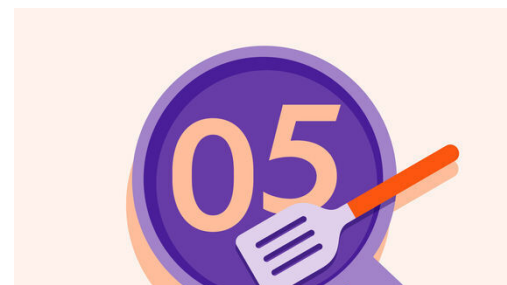
3. Gnocchi garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Eine kleine bis mittelgroße Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Den **Käse** fein reiben. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben.



4. Spinat zugeben

Den **Spinat** zur **Tomatensauce** in den Topf geben und ca. 1Min. kochen, bis er zusammengefallen ist, dabei ggf. portionsweise vorgehen. Die **Sauce** zu den **Gnocchi** in den mittelgroßen Topf geben, mit ½TL Salz und Pfeffer würzen und unterheben.



5. Backen & servieren

Die **Gnocchi mit Sauce** in die Auflaufform geben und den **Käse** darüberstreuen. Den **Gnocchi-Auflauf** im Ofen ca. 5Min. grillen, bis er blubbert und der **Käse** goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen, dann servieren.



6. Rot, gelb, grün

Rote Tomaten, gold-gelbe Gnocchi, grüner Spinat – eigentlich haben wir ja alle Farben beisammen! Aber wenn es noch etwas mehr Grün sein darf, dann schau doch mal nach, ob sich in deinem Kühlschrank noch ein paar Kräuterreste verstecken, die sich in der Tomatensauce wohlfühlen würden.