

Gnocchi-Auflauf mit Tomaten



40 Min.



Zubereitung

- 1** Backofen auf 200° vorheizen. Den Spinat verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Schmand unterrühren.
- 2** Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser ca. 3 Min. garen und vorsichtig abgießen oder mit einem Schaumlöffel herausheben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- 3** Eine Auflaufform mit ½ EL Öl fetten. Gnocchi, Tomaten und Spinat mischen und in die Form geben. Mit den Mozzarella-scheiben belegen, mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen.



Zutaten

- 150 g Babyspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Schmand
- 200 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)
- 2 Stiele Basilikum



2 Personen · Pro Person: 470 kcal · 19g Eiweiß · 25g Fett · 40g Kohlenhydrate