

Gnocchi – Spinat – Auflauf

Zutaten:

- 1000g frische Gnocchi
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 30g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 400g stückige Tomaten
- 100g Babyspinat
- 4 TL Bolognese Gewürz
- 200g Sahne
- 100g Frischkäse
- 250g Mozzarella



Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Gnocchi in der Butter anbraten und in eine Auflaufform geben.
In der gleichen Pfanne die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.

Den Blattspinat zugeben und dünsten. Mit der Sahne ablöschen.
Tomatenmark, stückige Tomaten und Frischkäse unterheben.
Das Ganze mit dem Bolognese – Gewürz abschmecken und kurz köcheln lassen.

Die Sauce über die Gnocchi in der Auflaufform geben und mit den Mozzarella – Scheiben belegen.

Im Backofen bei 200°C etwa 30 min. goldbraun überbacken.