

DINNERLY



Cremiger Gnocchi-Salsiccia-Auflauf mit Zucchini und Spinat



20-30min



2 Portionen

Hier kommt Italien für zu Hause – aber nicht zum Mitnehmen, sondern zum Selbermachen. Und das sogar richtig fix: Ran an die Pfanne und den Ofen angeworfen, Gemüse vorbereitet und mit Salsiccia angebraten. Ein cremiges Sößchen ist mit unserer Anleitung schnell gezaubert, und hoppladihopp finden sich die Gnocchi samt Käse nach einem kurzen Zwischenstopp im Ofen auf dem Teller wieder. „Delizioso!“, kann man da nur sagen.

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Salsiccia
- 100g Babyspinat
- 50g geriebener Gouda ⁷
- 500g Gnocchi ¹

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- 300ml Milch ⁷
- 1–2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

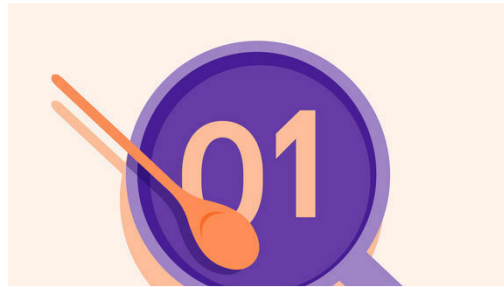
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

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

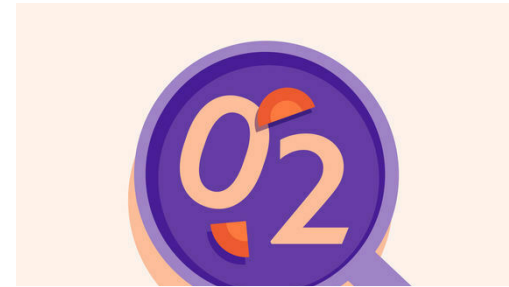
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 946kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 102.4g, Eiweiß 42.3g



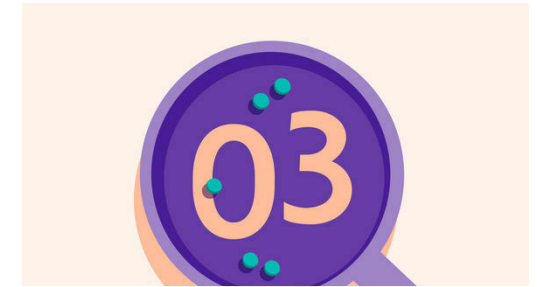
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und fein schneiden.



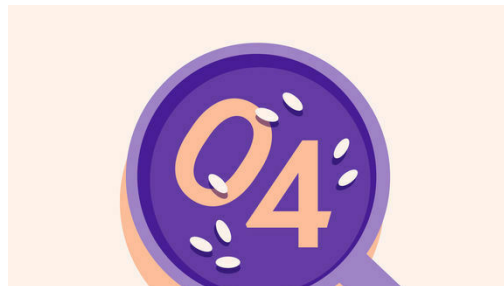
2. Salsiccia anbraten

Die **Salsiccia** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2–3Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt ist, dann die Hitze reduzieren. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** dazugeben und ca. 2Min mitbraten. Den Knoblauch zufügen und die **Salsiccia** und das **Gemüse** weitere 1–2Min. garen.



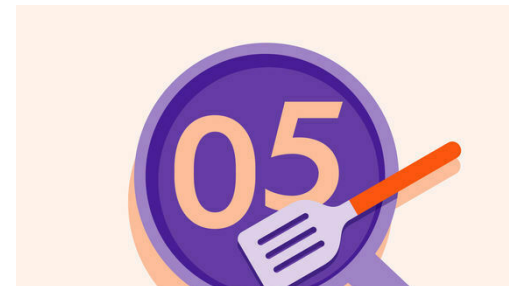
3. Sauce zubereiten

1–2EL Mehl unter die **Salsiccia-Gemüse-Mischung** rühren, mit 300ml Milch ablöschen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Sauce** aufkochen und 1–2Min. köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, die **1/2 des Käses** unterrühren, den **Spinat** dazugeben und zusammenfallen lassen. Die **Sauce** erneut mit Salz abschmecken.



4. Auflauf zubereiten

Die **Gnocchi** mit der **Sauce** vermengen und gleichmäßig in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen, den **restlichen Käse** darüberstreuen.



5. Auflauf backen

Den **Auflauf** im Ofen 12–17Min. backen, bis der **Käse** schön goldbraun und leicht knusprig ist.



6. Willst du mit mir gehen?

Wer zur wohligen Wärme der gratinierten Gnocchi noch ein bisschen Frische vertragen kann, darf es sich gerne einfach machen: Ein simpler grüner Salat mit einem leichten Dressing nach Wunsch ist der perfekte Begleiter!