



Gnocchi-Auflauf mit Schinken

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Babyspinat	300 g
Gouda, jung am Stück	150 g
Öl	2 EL
Schinkenwürfel	100 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Gnocchi, frisch	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Käse entrinden und grob in Stücke schneiden.
2. Im Mixbehälter Käse 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Mixbehälter säubern.
3. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Schinken zugeben und ohne Messbecher 4 Min./Anbratstufe braten. Spinat und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Linkslauf 5 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
4. In einer Auflaufform Gnocchi und Schinken-Sahne-Sauce mischen. Käse darüber verteilen und im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Anschließend Gnocchi-Auflauf mit Schinken vorsichtig aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g