

## Gnocchi-Auflauf mit Schinken

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

Gnocchi, frisch

für 4 Portionen 1 St. Zwiebeln, gelb Knoblauchzehen 1 St. Babyspinat 300 g Gouda, jung am Stück 150 g ÖΙ 2 EL Schinkenwürfel 100 g Schlagsahne 200 g Salz Pfeffer, schwarz gemahlen Muskatnuss, gemahlen

800 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 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