Gnocchiauflauf mit jungem Spinat und Parmesan-Mozzarella-Kruste

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Öl	1 EL
Zucker	1 TL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Tomaten, passiert	800 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kräuter der Provence, getrocknet	2 TL
Gnocchi, frisch	800 g
Blattspinat	250 g
Crème fraîche	150 g
Mozzarella	2 St.
Parmesan, gerieben	5 EL

Zubereitung

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen und den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin mit Zucker ca. 2 Min. anschwitzen. Mit Balsamicoessig und passierten Tomaten ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und auf niedriger Stufe leicht köcheln.

3. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben, dabei ist es wichtig, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht. Gnocchi ca. 4 Min. gar ziehen lassen.

4. Währenddessen mit einem Messbecher etwa 1 l Kochwasser abschöpfen. Spinat waschen, in ein Sieb geben und mit dem heißen Wasser übergießen. Spinat leicht ausdrücken. Gnocchi in das Sieb abgießen.

5. Crème fraîche in die Tomatensauce rühren und würzig abschmecken. In einer Auflaufform Spinat, Gnocchi und Sauce miteinander vermengen. Mozzarella grob zerzupfen und auf dem Auflauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun überbacken.

6. Gnocchiauflauf aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	25 g