

Fischstäbchen-Auflauf

1 Pck. frische Gnocchi	1 Pck. Rahmspinat	150 - 200 g geriebenen Käse
200 g Schmand	1/8 L Gemüsebrühe	Muskat
1 Pck. Fischstäbchen		

Stoneware leicht fetten.

Gnocchi und Rahmspinat in die Stoneware geben und mit einander vermengen.

Gemüsebrühe, Creme Fraiche/Schmand und Muskat in der kleinen Nixe verrühren und über die Spinat-Gnocchi-Mischung geben.

Käse mit der Microplane Reibe grob reiben und auf dem Auflauf verteilen.

Fischstäbchen sternförmig auf den Auflauf legen.

Stoneware auf das Backrost in den kalten Ofen mittlere Einschubhöhe stellen.

Fischstäbchen-Auflauf 30-40 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze bis zur gewünschten Bräune backen.

NN am 24. August 2019