

## Gnocchi-Auflauf mit Tomaten

### Für 2 Portionen:

150 g Babyspinat	1,0 Zwiebel	1,0 Knoblauchzehe
3,0 Tomaten	2,0 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	1,0 EL Schmand	200 g Gnocchi
125 g Mozzarella	2,0 Stiele Basilikum	

Backofen auf 200° vorheizen. Den Spinat verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und 3 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Schmand unterrühren. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser 3 Min. garen und vorsichtig abgießen oder mit einem Schaumlöffel herausheben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Öl fetten. Gnocchi, Tomaten und Spinat mischen und in die Form geben. Mit den Mozzarellascheiben belegen, mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.

Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen.

Flora Homann am 07. April 2025