



Leichter kochen,
besser essen!



KW07 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)
2016

hellofresh.de kundenservice@hellofresh.de

Winterlicher Gnocchi-Gemüse-Auflauf

Im Winter braucht man besonders viel Energie – deswegen ist dieser leckere Auflauf mit Wintergemüse auch genau das Richtige! Spinat, Pastinake und Karotte versorgen Dich mit wertvollen Nährstoffen, die Gnocchi und der würzige Gorgonzola mit wohliger Wärme. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 2



Süßkartoffel



Pastinake



Karotte



Zwiebel



Spinat



Gnocchi, frisch



Gorgonzola, mild



Mozzarella



Salbei



Sahne

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Süßkartoffel	1	2
Pastinake	1	2
Karotte	1	2
Zwiebel	1	2
Spinat	100 g	200 g
Gnocchi, frisch 1)	500 g	1000 g
Gorgonzola, mild 7)	25 g	50 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Salbei	5 g	10 g
Sahne 7)	100 ml	200 ml

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

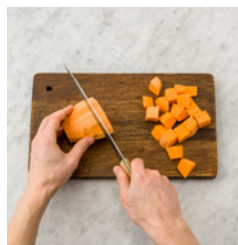
Kalorien: 911 kcal
Kohlenhydrate: 111 g
Fett: 38 g, Eiweiß: 28 g
Ballaststoffe: 9 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Butter (zum Einfetten), Olivenöl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

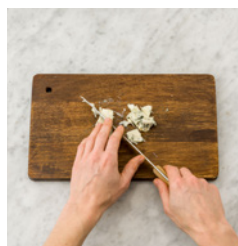
Backofen, Auflaufform, Sieb, großer Topf



1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Süßkartoffel** waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. **Pastinake** und **Karotte** waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Zwiebel** abziehen, halbieren und achteln.



2 Eine Auflaufform leicht mit **Butter** einfetten. **Süßkartoffel**, **Pastinake**, **Karotte** und **Zwiebel** darin verteilen, mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln und mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Dann auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20 Min. garen. **Spinat** in einem Sieb waschen und mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher übergießen, bis er ein wenig zusammengefallen ist. Evtl. noch ein wenig zerkleinern.



3 Kochendes Wasser in einem Topf auffangen und Salz hinzufügen. **Gnocchi** darin ca. 2 Min. garen, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. **Gorgonzola** grob zerkleinern. **Mozzarella** abgießen und in feine Würfel schneiden. **Salbei** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.



4 Gemüse kurz aus dem Ofen nehmen. **Gnocchi** zum **Gemüse** geben und mit **Sahne** übergießen. **Spinat** darauf verteilen, **Gorgonzola** (je nach Belieben) und **Mozzarella** darüber streuen. Backofen auf Grillfunktion umstellen. Auflauf auf höchstem Einschub im Ofen 2–4 Min. überbacken, bis die beiden **Käse** schön zerlaufen und bräunlich sind.

5 Nach der Garzeit den **Auflauf** auf Tellern verteilen, mit **Salbei** bestreuen und genießen!