

Gnocchi Auflauf mit Gemüse

von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

20 g Schalotte	Zwiebel klein hacken.
3.0 Stück Knoblauchzehen	klein hacken
500 g Rüebli	schälen, klein schneiden
1.0 Stück Pepperoni	waschen, klein schneiden
300 g Bohnen	die grünen Bohnen waschen, kleiner schneiden (du kannst auch Tiefkühlbohnen nehmen) Falls du keine Bohnen willst, nimm Broccoli
4 cl Olivenöl	in einer grossen Bratpanne erhitzen. Nun alles Gemüse darin anbraten, später Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, Hitze reduzieren.
2.0 kg Gnocchi	Gnocchi am Salzwasser nach Packungsanleitung garen, abgiessen und dem Gemüse hinzufügen.
4.0 dl Rahm	zum Gemüse und den Gnocchi hinzufügen. Evtl. mit Gemüsebrühe verdünnen
10 g Bouillion	Eintopf würzen und gut umrühren
350 g Reibkäse	Nun bereite du eine Gratinform vor, indem du sie ausbutterst. Befülle diese mit dem Gnocchi-Gemüse. Nun bedecke den Gratin mit dem Reibkäse. Überbacke den Gratin für 15-20 Min. bei 200°C ober- und Unterhitze (Umluft 180°C) im vorgeheizten Ofen.

Mit Salat servieren.