

Gnocchi Auflauf



Zutaten

- 200 g Schinken, gekochter, gewürfelt
- 200 g Champignons, kleine aus der Dose, halbiert
- 250 g Kirschtomate(n), möglichst fest, halbiert
- 1 Zwiebel(n), gewürfelt
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 400 g Sahne
- 500 g Gnocchi, (aus der Kühltheke)
- Fett, für die Auflaufform
- 125 g Mozzarella, gewürfelt
- 50 g Käse (Gouda), gerieben
- 1 EL Kräuter, italienische , z.B. gefroren
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: ca. 1.196 kcal

Die Tomaten in 1 El heißem Öl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und kurz beiseite stellen.

2 EL Öl in der gleichen Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig dünsten.

Die Pilze dazugeben und anbraten. Dann den Schinken zugeben und kurz mitbraten.

Das Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten, damit sich das Tomatenaroma besser entfalten kann. Das Mehl drüber streuen, kurz verrühren und anschwitzen.

Anschließend mit der Sahne ablöschen. Nun die Kräuter untermischen und das ganze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Tomatenhälften wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanleitung garen, abtropfen und in die große gefettete Auflaufform geben. Die Tomaten-Sahne-Sauce darüber gießen.

Nun die Mozzarella-Würfel darüber streuen, anschließend den geriebenen Gouda darüber verteilen.

Nun für 20-30 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Ofen überbacken.