

Gnocchi-Gratin mit mit Spinat & Mozzarella

Bio Kochbox KW 18



Gnocchi-Gratin mit mit Spinat & Mozzarella



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

1 Pck. Gnocchi
200 g Spinat
1 Mozzarella
200 ml Sahne

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Spinat waschen und in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Knoblauch fein hacken und zur Sahne geben, würzen. Gnocchi in eine Auflaufform geben, Spinat darüber verteilen. Sahne darüber gießen und Mozzarella in Stücken darauf verteilen. 20–25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.