

# Gnocchi - Auflauf



## Nährwert pro Portion:

Kilokalorien: 529 kcal

Kohlenhydrate: 74 g

Eiweiss: 18 g

Fett: 15 g

Zeitaufwand: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## Zubereitung:

### Schritt 1:

Etwas Olivenöl in eine beschichtete Bratpfanne geben und die Gnocchi darin ca. 5 Minuten goldbraun anbraten.

### Schritt 2:

Währenddessen die Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Zucchini und Bundzwiebel in Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln.

### Schritt 3:

Tomatenmark, Sahne und die gehackten Knoblauch mit Zwiebeln in eine Schüssel geben. Die Thymianblätter abzupfen und dazugeben. Alles gut vermischen und sollte die Sauce zu dick werden mit etwas Milch verdünnen.

### Schritt 4:

Gnocchi, Gemüse, Mozzarella und Tomatensauce schichtweise in eine Auflaufform geben, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

### Schritt 5:

Das Ganze in der Mitte des Backofen für ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen. Anrichten und mit etwas Thymian garnieren.



## Zutaten für 1 Portion:

- 200 g Gnocchi
- 20 g Zwiebel rot
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 4 g Tomatenmark
- 100 g Tomaten
- 100 g Zucchini
- 50 g Bundzwiebeln
- 50 ml Schlagsahne
- 25 g Mozzarella
- Etwas Thymian
- Etwas Olivenöl