

## Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Gnocchi (gern auch selbstgemacht nach meinem [Gnocchi-Rezept](#))
- 1 Zwiebel (oder Schalotte)
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 2 Möhren
- 1 Paprika
- 200 g Bohnen (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 EL Olivenöl (zum Braten)
- 1 EL Gemüsebrühpulver (oder unsere [Gemüsepaste](#))
- frische Kräuter (der Saison bspw. Thymian oder Petersilie)
- 200 g geriebener Käse (Gouda)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 35 Minuten

### So bereitest du den Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse zu

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Du kannst auch Schalotten verwenden, sie sind etwas milder und daher beim Kochen für Kinder beliebter.
2. Das Gemüse bereitest du ebenfalls vor, indem du die Möhre schälst und das Kerngehäuse der gewaschenen Paprika entfernst. Schneide alles in mundgerechte Stücke.
3. Nun nimmst du dir eine große Pfanne, gibst etwas Olivenöl hinein und brätst das

Gemüse darin an.

4. Füge zum Schluss die Zwiebelwürfel und den kleingeschnittenen Knoblauch hinzu und dünste sie bis sie goldgelb sind. Drehe die Hitze runter.
5. Nun garst du die Gnocchi nach Packungsanleitung in Salzwasser, gießt sie anschließend ab und gibst sie zur Gemüsepfanne. Dort brätst du sie nochmal kurz mit an.
6. Verrühre dann die Sahne mit der Gemüsepaste und mische sie unter die Gnocchi-Gemüsepfanne.
7. Füge die frischen Kräuter hinzu und fülle dann den Inhalt deiner Pfanne in eine Auflaufform um.
8. Nun gibst du noch den Käse hinzu und überbäckst deinen Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse für 15-20 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen.

Lasst es euch schmecken.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

