

Cremiger Gnocchi Brokkoli-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Gnocchi
- 400 g Brokkoli (frisch oder TK)
- 150 g geriebener Käse

Für die Bechamelsauce:

- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 23 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 33 Minuten

Zubereitung:

1. Brokkoli und Gnocchi vorkochen:

Koche den Brokkoli und die Gnocchi in Salzwasser für 3 Minuten. Gieße anschließend das Wasser ab. Gib die beiden Zutaten in eine Auflaufform.

2. Sauce kochen:

Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze die Butter in einem Topf. Dünste die Zwiebelwürfel darin an. Füge das Mehl hinzu. Rühre alles gut um. Gieße während des Rührens die Milch an. Gib die Gewürze dazu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

3. Gnocchi Brokkoli-Auflauf backen:

Heize den Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vor. Verteile die Sauce in der Auflaufform. Streue den Käse darüber.

Backe den Auflauf für **20 Minuten im Backofen.**

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

