

Gnocchi-Lachs-Auflauf mit Käse und Spinat

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Gnocchi
- 200 g TK-Spinat
- 250 g TK-Lachs
- 200 ml Sahne
- 100 ml [Gemüsebrühe](#)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL [Dill](#)
- 100 g geriebener Käse



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Lachs in Würfel.
2. Gib die Gnocchi, den Spinat und die Lachswürfel in eine Auflaufform.
3. Verrühre für die Sauce die Sahne mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Dill. Gieße sie über die Gnocchi-Lachs-Spinat-Mischung.
4. Bestreue den Auflauf mit Käse und backe ihn ca. 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen.

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

