

Gnocchi Spinat Auflauf schnell & einfach

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 200 g Blattspinat (TK)
- 100 g Mini-Tomaten
- 150 g geriebener Käse

Für die Sauce:

- 1 EL Butter
- 1,5 EL Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Schmelz die Butter in einem Topf. Dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin in Butter an.
2. Gib das Mehl hinzu und rühre das Tomatenmark unter. Gieße unter Rühren die Milch, die Sahne und das Wasser dazu. Füge die Gewürze hinzu.
3. Schichte die Gnocchi, die Sauce, den Spinat, die Tomaten und den Käse in einer Auflaufform.
4. Backe den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten.

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

