

Gnocchi-Auflauf mit Blattspinat Erbsen Karotten Bohnen, Brokkoli und Bratwürstchen

Zutaten:

1 rote Zwiebel
30 g Butter
50 g Mehl
500 g Milch
200 g Rama cremfine zum kochen
1 Essl. TK Kräuter z. B. Schnittlauch
2 geh. TL Gewürzpaste für
Gemüsebrühe, selbst gemacht
1 TL Senf, mittelscharf
2 TL Salz
3 Prisen Pfeffer
2 TL Paprika edelsüß
2 Prisen Muskat
1000 g Gnocchi aus dem Kühlregal
1000 g gemischtes Gemüse TK,
aufgetaut und abgetropft (z.B. 200 g
Blattspinat (ausdrücken!) Möhren,
Erbsen, Brokkoli, Bohnen). 4
Bratwürste, grob (à ca. 100 g)



Zubereitung:

Käse in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 und umfüllen.
Zwiebel halbiert in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern und
mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Mehl zugeben und 2 Min./100°C/Stufe 1 dünsten.

Backofen auf 210°C vorheizen.

Milch, Rama Cremefine, Schnittlauch, Gewürzpaste, Senf, Salz, Pfeffer,
Paprika und Muskat in den Mixtopf geben und 10 Min. 90°C/Stufe 2
kochen. Währenddessen Gnocchi und Gemüse in die große Ofenhexe geben,
vermischen, Bratwurst kleinschneiden und ebenfalls in der Ofenhexe
verteilen.

Sauce über den Auflauf gießen und mit dem zerkleinerten Käse bestreuen.
In ca. 40 Minuten bei 210°C fertigbacken.

Verwendete Produkte: große Ofenhexe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN