Garnelen-Gnocchi-Gratin

Zutaten

- 250 g Riesengarnelen
- 200 g Zucchini
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 250 ml Schlagsahne
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Seelachs in Kräuter-Sahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen.

2. Garnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

3. Gnocchi a.d. Kühlregal in eine Auflaufform geben. Garnelen und Zucchinischeiben darauf verteilen.

4. In einem Topf Sahne und Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Seelachs in Kräuter-Sahne einrühren und zum Kochen bringen. Soße über die Gnocchi, Garnelen und Zucchini geben und im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	588 kcal
Fett	30 g
Protein	24 g

41 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de