



Tomaten-Zucchini-Gratin mit Gnocchi

Zutaten

- 100 g Tomaten
- 200 g Zucchini
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin
- 300 ml Wasser
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 40 g Schmand
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Zucchinischeiben ca. 5 Minuten dünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin einrühren und zum Kochen bringen.
5. Gnocchi dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren. In eine Auflaufform geben. Tomatenscheiben und Schmand darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	77 g
Energie	567 kcal
Fett	19 g
Protein	19 g

🕒 43 Minuten

⊕ 2 Portionen