



Gnocchi-Gratin mit Pilzen und Broccoli

Zutaten

- 150 g Broccoli, tiefgefroren
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 100 g Champignons, frisch
- 1 EL Butter
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 150 g Schmand
- 1 EL Haselnuskerne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Broccoli auftauen lassen.
3. Gnocchi di patate nach Anweisung auf der Packung kochen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Broccoli in eine Auflaufform geben.
4. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Champignons darin ca. 3 Min. dünsten. Wasser zufügen. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Über den Broccoli und die Gnocchi geben.
5. Schmand auf dem Gratin verteilen und mit gehackten Haselnuskernen bestreuen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	442 kcal
Fett	20 g
Protein	11 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen