



Spitzkohl-Gnocchi-Gratin mit Blauschimmelkäse

Zutaten

- 400 g Spitzkohl
- 400 g Gnocchi
- 1 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 250 ml Wasser
- 50 g Blauschimmelkäse
- 2 EL Pinienkerne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und den Spitzkohl darin ca. 3-4 Min. garen. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Gnocchi di patate und Spitzkohl in einer flachen Auflaufform verteilen.
3. In einem Topf MAGGI Fix für Broccoli Gratin in 250 ml Wasser einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Die Soße über die Gnocchi und den Spitzkohl gießen. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden und mit Pinienkernen auf das Gratin streuen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	352 kcal
Fett	12 g
Protein	12 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen