

Buntes Gnocchi-Gratin



Zutaten

- 150 g Zucchini
- 120 g rote Paprikaschote
- 400 g Gnocchi di patate (a.d. Kühlregal)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
3. Gnocchi mit dem Gemüse zusammen in eine Auflaufform geben und gut vermischen. In einem Topf MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna mit Wasser und Sahne verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Sauce über die Gemüse-Gnocchi-Mischung geben. Mit Parmesan bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	415 kcal
Fett	20 g
Protein	12 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 3 Portionen