

Gnocchi-Spinat-Gratin



Zutaten

- 300 g Blattspinat, tiefgefroren
- 400 g Gnocchi di patate (a.d. Kühlregal)
- 30 g Schinkenwürfel
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 350 ml Wasser
- 150 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Blattspinat auftauen lassen und ausdrücken.
2. Gnocchi in eine Auflaufform geben. Den Blattspinat und Schinkenwürfel gleichmäßig darüber verteilen.
3. In einem Topf MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna mit Wasser verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Crème fraîche einrühren und über die Gnocchi gießen. Mit Käse bestreuen und das Gratin ca. 30 Min. backen. Dazu passt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	469 kcal
Fett	25 g
Protein	16 g

⌚ 37 Minuten

⊕ 3 Portionen