



Ofen-Gnocchi mit Pilzen

Zutaten

- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 200 g Champignons, frisch
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 100 g Kräuter-Frischkäse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Gnocchi in eine Auflaufform geben. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Hackfleisch darin anbraten. Champignons und Frühlingszwiebeln zugeben und mitbraten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma einrühren und zum Kochen bringen. Sauce über die Gnocchi gießen.
4. Kräuter-Frischkäse mit etwas Wasser glatt rühren und auf dem Auflauf verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	80 g
Energie	854 kcal
Fett	39 g
Protein	44 g

🕒 47 Minuten

⊕ 2 Portionen