



Gnocchi-Auflauf mit Räucherlachs

Zutaten

- 4 Stängel Minze
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Käse, gerieben
- 100 g Räucherlachs

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Gnocchi in einer Auflaufform verteilen und mit der Minze bestreuen. Erbsen darauf verteilen.
3. In einem Topf MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna mit Wasser und Sahne verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Sauce so über die Gnocchi in die Auflaufform gießen, dass alles bedeckt ist. Mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 20-25 Min. backen.
4. Räucherlachs in Streifen schneiden, über dem Gratin verteilen und servieren. Dazu einen grünen Blattsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	515 kcal
Fett	23 g
Protein	21 g

🕒 38 Minuten

⊕ 3 Portionen