



## Gnocchi Romanesco Gratin

### Zutaten

- 500 g Romanesco
- 2 Stängel Basilikum
- 75 g Cabanossi
- 600 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 50 g Gouda, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Romanesco in Röschen teilen und waschen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Cabanossi in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Wasser erwärmen, MAGGI Fix für Blumenkohl-Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Romanesco zufügen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Cabanossi und Basilikum zugeben.
4. Gnocchi zufügen und gut mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Mit Gouda bestreuen und im Backofen 20-25 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein ein gemischter Salat.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	81 g
Energie	736 kcal
Fett	33 g
Protein	26 g

🕒 42 Minuten

⊕ 2 Portionen