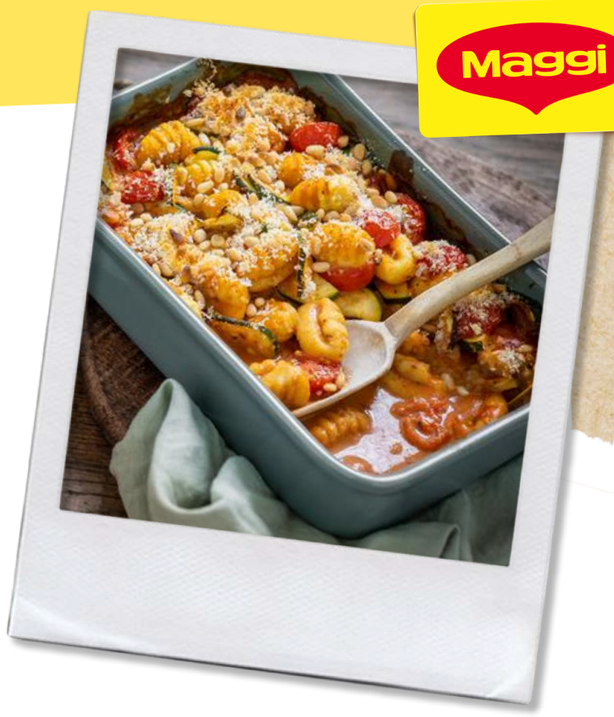

Knuspriges Gnocchi-Gratin

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 150 g Kirschtomaten
- 30 g Pinienkerne
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 300 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Makkaroni Lasagne
- 40 g Semmelbrösel
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Zucchini waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

3. Gnocchi ungekocht in eine Auflaufform legen. Zucchini und Kirschtomaten dazugeben und mit den Gnocchi mischen.

4. In einem Topf Wasser und Sahne mit MAGGI Fix für Makkaroni Lasagne verrühren und aufkochen. Sauce über die Zutaten gießen und vermengen, bis die Soße die Gnocchi und das Gemüse leicht ummantelt.

5. Semmelbrösel mit Parmesan und den gerösteten Pinienkernen mischen. Das Gratin damit bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	67 g
Energie	476 kcal
Fett	16 g
Protein	16 g

40 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de