

Einfacher Gnocchiauflauf

Der einfache Gnocchiauflauf mit Gnocchi vom Kühlregal schmeckt wunderbar cremig. Perfekt für ein schnelles, vegetarische Essen für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

750 g	Gnocchi (vom Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Butter
20 g	Mehl
250 ml	Schlagobers
250 ml	Gemüsebrühe
50 g	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Basilikum, etc.)
100 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **einfachen Gnocchiauflauf** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, gut umrühren und anschließend mit Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen. Den geriebenen Käse einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer würzen.
2. Die Gnocchi in eine Auflaufform geben, die cremige Sauce gleichmäßig darüber verteilen. Abschließend mit fein gehackten, frischen Kräuter und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten

backen, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.



Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform

[hier bestellen](#)



Tipp

Etwas klein geschnitten Kochschinken mit anrösten und zum einfachen Gnocchiauflauf geben. Einen grünen Blattsalat zum cremigen Auflauf reichen.