

Gnocchi - Auflauf

Zutaten:

400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
500 g Brokkoliröschen
2 rote Paprika
100 g Gorgonzola
100 g geriebener Käse
50 g Kräuterbutter
40 g Mehl
300 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Brokkoliröschen in Salzwasser 5 - 7 Minuten kochen.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Gnocchi nach Packungsanweisung garen.
- Brokkoli und Gnocchi gut abtropfen lassen.
- Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.
- Butter und Mehl auf kleiner Flamme verrühren.
- Milch und Gorgonzola zugeben.
- Etwa 3 - 4 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Zum Schluss den geriebenen Käse untermischen.
- Soße und Gnocchi - Gemüse vermischen.
- Sofort in eine gefettete Auflaufform geben.
- Bei 180° C etwa 20 - 25 Minuten überbacken.