

Gnocchi-Spinat-Auflauf

Einfacher und schneller Gnocchi-Spinat-Auflauf

Dieser Gnocchi-Spinat-Auflauf ist super einfach und schnell zubereitet. Hier werden einfach nur Gnocchi, Rahmspinat und Käse geschichtet und das ganze anschließend im Ofen überbacken. Und das ist nicht nur unheimlich lecker, sondern macht auch richtig gut satt. Aufläufe und Gratins finde ich ja sowieso super und wenn die dann auch noch so simpel in der Zubereitung sind, ist das klasse.

Für den Gnocchi-Spinat-Auflauf habe ich fertige Gnocchi aus dem Supermarkt verwendet. Hier gibt es so Tüten mit Mini-Gnocchi, die sind so gut und so günstig, das ich mir das Selbermachen in der Regel nicht antue. Dafür mache ich den Rahmspinat im Normalfall selber, denn dieser ist hier echt teuer. Natürlich könnt ihr die Gnocchi aber auch selber machen und diese anstatt der gekauften verwenden.

Leckere Gnocchi mit Rahmspinat und Käse überbacken

Als erstes könnt ihr schon einmal den Backofen vorheizen. Für den Auflauf den Spinat in einem Topf auftauen und erhitzen. Dann die Gnocchi dazu geben, alles gut miteinander verrühren und kräftig würzen. Dann kommt das ganze auch schon in eine Auflaufform und wird mit dem geriebenen Käse bestreut. Im vorgeheizten Backofen wird der Gnocchi-Auflauf jetzt für etwa 25-35 goldbraun überbacken.

Für ein bisschen Abwechslung kann man diesen Auflauf auch gut

mit Blattspinat, Cocktailtomaten und Mozzarella machen. Ebenfalls eine super leckere Variante ist das Überbacken der Gnocchi mit Bolognese-Sauce und Käse.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Aufläufe & Gratins zum Ausprobieren & Nachmachen



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Weißkohlaufauf mit Hackfleisch



Kartoffelgratin mit Bacon & Ei



Hähnchenbrust mit Spinat auf Gemüsereis



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)