



Süßkartoffel-Gnocchi Auflauf

Süßkartoffel-Gnocchi Auflauf
mit Gemüse und Käse

Zubereitungszeit: bis 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffel-Gnocchi in eine Auflauffanne geben und die 4 Blöcke Blattspinat in der Form verteilen, jetzt das klein geschnittene Gemüse bunt über die Gnocchi verteilen, anschließend die Soja Cuisine hinzugeben und gut mischen.
2. Dann die gehackten Tomaten, die Gewürze und den Reibekäse über den Auflauf verteilen und bei 200 Grad Umluft ca. 30 Minuten in den Ofen geben.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 2 Packungen Settele Süßkartoffel-Gnocchi 400g
- 100g Reibekäse
- 4 Blöcke TK Blattspinat
- 150g Kirschtomaten
- 2 Spitzpaprika grün
- 200 ml Soja Cuisine oder Sahne
- 200g gehackte Tomaten
- 1/2 Dose Mais
- Gewürze: Paprikapulver, Salz, Pfeffer, mediterrane Kräuter

