



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gnocchi Gemüse Auflauf

Gnocchi Gemüse Auflauf

500 g Gnocchi

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Glas Daily Meal Erbsen Kokos Suppe Bio

50 ml Wasser

150 g Erbsen

100 g gekochter Schinken

1 Packung Mozzarella Bällchen

Salz & Pfeffer

Etwas Parmesan

Basilikum, frisch

Gnocchi Gemüse Auflauf

1.

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einer Pfanne in Öl glasig anbraten.

Gnocchi kurz in einer Pfanne anbraten. Gekochten Schinken würfeln.

Erbsen Kokos Suppe und Wasser in eine Auflaufform geben und verrühren. Zwiebel-Knoblauch Mischung, Erbsen, gekochten Schinken, Gnocchi und Mozzarellabällchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für ca. 15 min. in den Backofen geben, bis der Mozzarella anfängt zu schmelzen.

Auflauf nach Belieben mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.