

... > Zubereitungsarten > Pasta

Gnocchiauflauf



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mit Spinat und Tomaten

★★★★☆ **4.46** (59 Bewertungen)

 **22** Kommentare

 15 Min.  simpel  28.07.2012  734 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

500 g Gnocchi

250 g Tomate(n)

250 g Blattspinat (TK)

100 g Crème fraîche

1 Zehe/n Knoblauch, gepresst

n. B. Salz und Pfeffer

etwas Muskat

50 g Parmesan, geriebener

n. B. Fett, für die Auflaufform

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
734	23,34 g	28,29 g	93,42 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 17 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 32 Minuten

Gnocchi nach Packungsanweisung kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tomaten in kleine Stücke schneiden. Spinat auftauen und danach mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche mit gepresstem Knoblauch verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Alle Zutaten in eine Auflaufform geben und vermischen und danach mit dem Parmesan bestreuen.

Dann den Auflauf 15 Minuten bei 200° in den vorgeheizten Ofen geben.

Rezept von



Sonnenscheinchen123

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

17.04.2021 18:17

Vero27

Super leckeres Rezept! Vielen Dank fürs Teilen! Hatten noch etwas Feta über, haben ihn untergemischt. Hat mega geschmeckt!

[Antworten](#)

27.11.2019 17:34

Nina-Weigel

So lecker, könnte ihn jeden Tag machen.

[Antworten](#)

Danie73

Sehr lecker, haben anstelle der Tomaten Paprika genommen, da mein Mann keine Tomaten mag. 5 Sterne und Bild ist unterwegs

Antworten

26.06.2019 13:40

Higgins2

Ganz hervorragend. Einfach, schnell und lecker

Antworten

18.06.2019 12:44

RM0309

Sehr schnell und leicht in der Zubereitung. Und schmeckt mega lecker. Danke für das tolle Rezept.

Antworten

31.03.2015 16:33

LauraOona

Eines meiner neuen Lieblingsrezepte! Geht relativ schnell und schmeckt richtig toll!

Ich habe die Menge an frischen Tomaten auf ein Drittel verkürzt, dann ein Drittel getrocknete Tomaten (weil wir die zurzeit lieben und überall reingeben wo's möglich ist) und ein Drittel Champions. Die Champions habe ich angebraten, dann die Tomaten und getrockneten Tomaten dazugegeben und das alles mit der Creme Fraiche verrührt, die ich aber größtenteils durch diese Rama Sosse zum Kochen (für Pilze, der genaue Name ist mir entfallen) ersetzt habe. Schmeckte hervorragend!

5 Sterne!

Liebe Grüße!

Antworten

01.03.2015 16:20

chakiwi

Soooo schnell und einfach zu machen, soooo lecker! 5 Sternchen :)

Antworten

18.01.2015 12:25

irmaria

Sehr leicht zuzubereiten schnelles Rezept. Habe frischen jungen Blattspinat gemacht und die Tomaten als der Spinat fertig und auch gewuerzt war gleich dazu gegeben . Dann die restlichen Zutaten und die Hälfte Parmesan. Alles vermischt und die Gnocchi auch dazu. Nochmal gut mischen , abschmecken und ab in die Auflaufform. Rest Parmesan drauf und in den Ofen. Lecker. Danke fuer das Rezept.

Antworten

13.05.2014 18:31

nicar

sehr schnell, ausgesprochen lecker und lässt sich auch gute für mehrere Personen zubereiten

Antworten

16.10.2012 09:59

coraxxx

hab es ein wenig abgeändert weil ich keinen parmesan hatte nur edammer -den blattspinat hab ich weggelassen und hab paprika reingeschnibbelt..kann man jedenfalls gut variieren :-D sehr lecker paar kräuter mit rein...echt bombe!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

chinesischernudelsalat rezepte, dönerfleisch rezepte, erdbeersorbet rezepte,
erdnussauce rezepte, mittagsgericht rezepte, ofenschnitzel rezepte, salzkartoffeln
rezepte, salzstangen rezepte, sojagranulat rezepte, wasserkefir kristalle rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH