



Spargel-Gnocchi-Gratin mit Chili

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 500 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 150 ml Schlagsahne
- 1 rote Chilischote(n)
- 350 g weißer Spargel
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Würzpaste Pasta Toscana Style
- 80 g Pecorino
- 150 g rote Paprikaschoten

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Pecorino fein reiben und zur Seite stellen. Paprikaschoten und Chilischote(n) putzen, waschen und würfeln.
3. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend den Spargel schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Paprika, Chili und Zwiebeln andünsten. Sahne und Würzpaste zugeben und kurz köcheln lassen. Spargelstücke und Gnocchi in die Soße geben und untermischen. Die Spargel-Gnocchi-Pfanne in eine Auflaufform geben, mit dem Pecorinokäse bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. überbacken.

Nährwert-Anzeige

Fette	29 g
Protein	20 g
Kohlenhydrate	63 g
Energie	605 Kilokalorien

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen