

Thunfisch- Gnocchi- Auflauf



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
3 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
20 Min

Zutaten

500 gr Gnocchi
150 gr geriebener Käse
1 Dose Tomatenstücke
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
1 Brokkoli
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Schluck Sahne
Salz, Pfeffer, italienisches Kräutersalz



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Brokkoli in Röschen teilen und in siedendem Salzwasser ca.8-10 Minuten vorkochen. Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten.

In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Knoblauch und Thunfisch dazugeben und weiter braten. Mit den Tomatenstücken aufgießen und mit den Gewürzen abschmecken. Je nach Geschmack kann man ein Schluck Sahne untermischen, damit der Auflauf cremiger wird.

Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Eine Auflaufform einfetten und die Tomatensauce reingeben. Gnocchi und Brokkoli gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss mit dem Käse bestreuen. Ca. 10 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

