

Gnocchi mit Käsesauce

Kategorie	
Saison	Ganzjährig
Ernährung	Vegetarisch
Allergien/Int.	-
WK / Portion	-
Quelle	
Datum	24.02.2021
Menge	10 Portionen
Bemerkung	-

Zutaten

2000	g	Gnocchi
1600	g	Milch
200	g	Sbrinz gerieben
25	g	Gemüsebouillon Pulver
100	g	Maizena express
	g	Salz, Pfeffer, Muskat
200	g	Sbrinz zum überbacken

Zubereitung

- Milch mit dem Gemüsebouillon-Pulver aufkochen
- Sbrinz begeben mitkochen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Maizena express begeben und nochmals 5 Minuten kochen lassen
- Gnocchi mit der Sauce mischen und in eine Backform geben
- Mit Käse bestreuen
- Bei 160°C goldbraun backen (ca.30 Minuten)

Hinweis	Kann auch mit Speck oder Gemüse ergänzt werden. Den Salzgehalt dabei beachten.
---------	--



Gnocchi mit Ratatouille

Kategorie	
Saison	Ganzjährig
Ernährung	Vegetarisch
Allergien/Int.	-
WK / Portion	-
Quelle	
Datum	01.03.2021
Menge	10 Personen
Bemerkung	-

Zutaten

	g	Olivenöl
2000	g	Gnocchi
200	g	Zwiebeln gehackt
10	g	Knoblauch gehackt
640	g	Peperoni, in Würfel
440	g	Aubergine, in Würfel
440	G	Zucchetti, in Würfel
2000	g	Tomatensauce
300	g	Kochwein rot
20	g	Salz
15	g	Pfeffer
4	g	Thymian
300	g	Gruyere
abschmecken		Salz/ Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl andünsten
- Peperoni begeben
- Zucchetti und Aubergine mit dünsten
- mit Rotwein ablöschen und Tomaten Sauce begeben
- Abschmecken
- Die Sauce für 5min köcheln lassen und auf einem GN 1/1 Blech ausstreichen
- Die Gnocchi begeben und mit Gruyere bestreuen
- Im Ofen bei 180°C ca. 15-20min backen
- Mit Thymian garnieren

