

Gnocchi-Spinat-Auflauf mit Rehpolnische

für 4 Personen

Zutaten:

500 g Gnocchi

250 g frischer Spinat

125 g Mozzarella

250 g Rehpolnische

2 große Eier

250 g Ricotta

150 ml Milch

50 g geriebener Parmesan

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat

Gnocchi in sprudelndem Salzwasser 2-3 min kochen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine geölte Auflaufform geben. Spinat in wenig Wasser 3 – 4 min blanchieren, gut abtropfen lassen. Mozzarella in kleine Stücke zerteilen, Rehpolnische in dünne Scheiben schneiden oder zerbröseln und beides unter die Gnocchi geben.

Eier verquirlen, Ricotta, die Hälfte des Parmesans und Milch einrühren und mit Pfeffer und Muskat würzen. Über die Gnocchi geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen
Im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa 20 bis 25 min goldbraun backen.