

# **Gnocchi-Spinat-Gratin** (4 Pers.)

Zubereitungszeit: 20 Min. Gratinierzeit: 20 Min.

**Pro Person:** 476 Kilokalorien, 16,6 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 54 g Kohlenhydrate

1 TI	Öl	
½	Zwiebel, fein	
1	Knoblauchzehe	alles in eine Pfanne geben, glasig dünsten
400 g	Blattspinat, frisch od. tiefgek.	
wenig	Salz	zugeben, kurz mitdünsten
2 l	Wasser	aufkochen
2 TI	Salz	
600 g	Gnocchi	zugeben, 3 Min. an der Oberfläche ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen, die Hälfte in eine gefettete Gratinform geben, Spinat darüber verteilen
70 g	Reibkäse (zB. Sbrinz)	die Hälfte darüber verteilen, restliche Gnocchi darüber geben, den restlichen Käse über den Gratin geben
1,8 dl	Halbrahm	
1	Ei	
wenig	Salz, Pfeffer, Muskat	alles miteinander mischen über den Gratin verteilen. Backen: 20 Min. 220°C

