

# Gnocchi Spinat Auflauf



## Zutaten:

500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)  
200 g Blattspinat (TK)  
100 g Mini-Tomaten  
150 g geriebener Käse

1 EL Butter  
1,5 EL Mehl  
250 ml Milch  
100 ml Sahne  
100 ml Wasser  
3 EL Tomatenmark  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Paprikapulver (edelsüß)  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter andünsten, das Mehl dazu und das Tomatenmark unterrühren. Die Milch, die Sahne und das Wasser unter Rühren dazugeben, die Gewürze ebenfalls.

Die Gnocchi, die Sauce, den Spinat, die Tomaten und den Käse unter die Soße rühren.

Ab da zwei Möglichkeiten:

- 1) Auf der Platte unter Rühren erhitzen, bis Gnocchi, Spinat und Tomate gar und der Käse geschmolzen ist.
- 2) Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen.

