



## Deftiger Gnocchi Auflauf

Hauptgericht

### ZUTATEN

Für die Gnocchi:

1.000 g mehlig kochende  
Kartoffeln  
300 g Mehl  
2 Eier  
Salz  
Muskat

Für den Auflauf:

1.000 g Gnocchi  
300 g Champignons  
300 g Sahne  
250 g Kirschtomaten  
200 g Heinrichsthaler Gouda  
Reibekäse  
nach Bedarf Schinken  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
3 EL (Oliven-)Öl  
3 EL Tomatenmark,  
1 EL Mehl  
Basilikum, italienische Kräuter,  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 90 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Schwierig

### ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung der Gnocchi als erstes die Kartoffeln waschen, mit Schale gar kochen, anschließend pellen. Die Kartoffeln sind gut, wenn du problemlos mit der Gabel in die Kartoffel stechen kannst. Noch heiß zu Brei verarbeiten. Wichtig ist, dass mehliges Kartoffeln verwendet werden.

Die Eier mit dem Mehl verkneten, mit Salz und ein wenig Muskat würzen und mit der Kartoffelmasse vermengen. Eventuell noch etwas Mehl zufügen, wenn der Teig zu feucht ist. Solange kneten bis der Teig gleichmäßig geschmeidig ist.

Teig in mehrere Portionen teilen. Es müssen lange Teigrollen von der Dicke eines Daumens (rund 2 cm) entstehen. Die restliche Teigmenge bis zur Verarbeitung in einem luftgeschützten Behälter aufbewahren. Anschließend mit einem Messer etwa 1 cm dicke Stücke abtrennen und mit einer Gabel die typischen Gnocchi-Rillen aufdrücken. Die Rillen sorgen später dafür, dass mehr Sauce hängen bleibt.

Die Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser geben bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. In ein Nudelsieb gießen und abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein gehackt in (Oliven-)Öl dünsten. Tomaten schneiden und hinzufügen. Ca. 20 Minuten leicht köcheln und mit Salz, Pfeffer würzen. Pilze und nach Bedarf Schinken dazugeben und anbraten. Anschließend Tomatenmark hinzufügen und Mehl drüber streuen - kurz verrühren und anschwitzen. Mit Sahne ablöschen, Kräuter untermischen und noch einmal ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.

Gnocchi in eine Auflaufform geben, Tomatensoße drüber gießen und Heinrichsthaler Gouda Reibekäse darüber verteilen. Anschließend ca. 30 Minuten bei ca. 200°C Grad im vorgeheizten Backofen überbacken.

*guten  
appetit!*