

Gnocchi-Shrimps-Auflauf

Aus dem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 35 Min



So wird's gemacht:

Gnocchi und Shrimps in den Ofenmeister geben. Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehe, Zwiebel und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Olivenöl zugeben und 3 Min/100°C/Stufe 1 andünsten. Cremefine zum Kochen, Kräuterschmelzkäse und Gewürze zugeben und 5 Min/100°C/Stufe 1 aufkochen lassen und über die Gnocchi und Shrimps geben. Mozzarella darauf verteilen und ohne Deckel 35 Min im vorgeheizten Backofen überbacken und servieren.

ZUTATEN:

- 750 g Gnocchi
- 500 g Shrimps
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 10 g Olivenöl
- 500 g Cremefine zum Kochen
- 80 g Kräuterschmelzkäse
- 1 El Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- 2 Kugeln Mozzarella

Gutes Gelingen, Deine Melli