

## **Gnocchi-Lachs-Auflauf mit Käse und Spinat**

## Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Gnocchi
- 200 g TK-Spinat
- 250 g TK-Lachs
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL <u>Dill</u>
- 100 g geriebener Käse



**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Schneide den Lachs in Würfel.
- 2. Gib die Gnocchi, den Spinat und die Lachswürfel in eine Auflaufform.
- 3. Verrühre für die Sauce die Sahne mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Dill. Gieße sie über die Gnocchi-Lachs-Spinat-Mischung.
- 4. Bestreue den Auflauf mit Käse und backe ihn ca. 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.