



Rote-Beete-Gnocchi Auflauf – bunt, schnell & unwiderstehlich lecker

Zutaten

für 2 Personen

- 500g Rote-Beete-Gnocchi
- 1 Kohlrabi
- 50g gekochter Schinken
- 50g Pecorino, gerieben
- ca. 50 ml Sahne
- 100 ml Brühe (z.B. [Gemüsebrühe](#))
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Rote-Beete-Gnocchi Auflauf

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Kohlrabi schälen und in dünne Stifte schneiden. Nun in einer Pfanne mit etwas Öl die Zwiebel-, Knoblauchwürfel und die Kohlrabistifte geben und alles andünsten, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Dann mit der Brühe ablöschen und die Sahne hineingeben. Ganz kurz aufkochen.

In eine Auflaufform die Rote-Beete-Gnocchi hineingeben, die Kohlrabistifte mit der Brühe dazu geben und etwas vermischen. Dann den Schinken in unter die Rote-Beete-Gnocchi mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit dem Käse abdecken.

Ca. 30 Minuten im Ofen überbacken.