



Gnocchi-Auflauf mit Bärlauch-Pesto

*Gnocchi-Auflauf mit Bärlauch-Pesto
und grünem Spargel*

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in Salzwasser vorkochen, abgießen und in einer Auflaufform mit dem Pesto und der Sahne vermengen.
2. Die Kirschtomaten und Spargelstücke untermischen und mit Salz und Pfeffer sowie mit 3-4 EL Reibekäse bedecken und bei 200 Grad circa 15 Minuten backen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Gnocchi 400g
- 4 TL Bärlauch Pesto
- 10 EL Soja Cuisine
- Salz und Pfeffer
- 6-7 Stangen grüner Spargel
- 6-10 EL Reibekäse,
- eine Handvoll Kirschtomaten

