



## GNOCCHI AUFLAUF MIT MONTENAUER SCHINKEN-SAHNE SOSSE



Zubereitungszeit: ca. 30min.



Schwierigkeit: mittel

### ZUTATEN (6 PORTIONEN)

#### Hauptgericht

750g Gnocchi  
1 Zwiebel  
20g Mehl  
1EL Tomatenmark  
200g Montenauer Kochschinken  
250ml Sahne (o. Cremefine 15%)  
300ml Gemüsebrühe  
50g Schmelzkäse

100g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln klein hacken und in einem Topf in etwas Butter oder Öl andünsten.
2. Montenauer Kochschinken klein schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben und kurz anbraten.
3. Mit Mehl bestäuben, umrühren und Gemüsebrühe, Sahne & Schmelzkäse hinzugeben.
4. Alles kurz aufkochen lassen und ordentlich mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen.
5. Gnocchi in eine Auflaufform geben, die Soße darauf verteilen, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 200°C Umluft etwa 15 Min. fertig backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit!