

# Gnocchiauflauf

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

500 kcal • 9g Fett • 16%

## Zutaten

*400g frische Gnocchi*

*Salz*

*200ml Milch (1,5 % F.)*

*100g Schmelzkäse (20% F.i.Tr.)*

*1 TL gekörnte Fleischbrühe*

*1 Prise Muskat*

*1 EL Speisestärke*

*150g Tomato al Gusto mit Champignons*

*100g gekochter Schinken (ohne Fettrand)*

## Zubereitung

1. Die Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Die Milch in einem Topf erwärmen, den Schmelzkäse stückchenweise zugeben und unter Rühren auflösen. Mit der gekörnten Brühe und Muskat würzen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen, dann in die Käsesauce einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Tomatensauce hinzufügen und alles gut durchrühren.
4. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden, mit den Gnocchi vermischen und beides zusammen in eine feuerfeste Form (etwa 25cm lang) geben.
5. Die Sauce über die Gnocchi gießen und etwa 15 Minuten im Ofen goldbraun überbacken.