

Gnocchitopf

Zutaten (4 Portionen)

1 Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe
400 g Wasser
2 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
200 g Frischkäse
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Kräuter der Provence
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
150 g Mais, abgetropft
1 Paprika, in mundgerechten Stücken
100 g Champignons, geviertelt
500 g Gnocchi aus dem Kühlregal

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Wasser, Gewürzpaste, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Kräuter zugeben und 5 Minuten / 100°C / Stufe 1 garen.

Tomaten, Mais, Paprika und Champignons zugeben und weitere 10 Minuten / 95°C / LL / Stufe 2 garen.

Gnocchi zugeben und 2 Minuten / 90°C / LL / Stufe 1 erhitzen.

Anmerkung

Das Ursprungsrezept ist „Cremig-bunter Gnocchitopf mit Salamistreifen“ aus dem Cookidoo. Beim ersten Versuch habe ich es ohne Pilze und Paprika gemacht – war auch lecker!

Beim Original - Rezept kann man die Portionsgröße auf „2“ verändern!

