

# Ofen Gnocchi mit Garnelen und Curry-Dattel-Soße

---



## Zutaten für eine 2 Personen

### Für den Ofen:

- 1 Packung Gnocchis
- 1/2 Packung gefrorenes chinesisches Gemüse
- 1/2 Packung Chili-Garnelen (TK)

### Für die Curry-Dattel-Soße:

- 250 ml Sahne
- 1 / 2 Packung Curry-Dattel Frischkäse
- etwas Kräuter
- optional Salz & Pfeffer
- 

## Zubereitung

- Ofen nicht vorheizen.
- Gnocchis auf den Ofenstein legen.
- Gemüse darüber verteilen und darauf achten, dass alles gleichmäßig liegt.
- Garnelen obenauf legen.
- Soße anrühren: Sahne, Curry-Dattel-Frischkäse und Kräuter gut verrühren (optional mit Salz & Pfeffer abschmecken).
- Soße über alles gießen.
- In den kalten Ofen geben und ca. 30-40 Minuten backen.
- Herausnehmen und genießen.