

# Feierabend-Blech mit Gnocchi und Gemüse

---



## Zutaten (für ein Blech ca. 40,5 x 30 cm)

- 2 Päckchen Gnocchi
- 400 g Pfannengemüse (TK, leicht angetaut)
- 1 mittelgroßer Lauch
- 1 Zwiebel
- 250 g Schinken oder Hähnchenwurst
- 100 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 80 g Frischkäse
- 3 EL Pesto Rosso
- 200 g geriebener Mozzarella

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
2. Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden
3. Schinken oder Wurst in Würfel oder Streifen schneiden
4. Für die Soße: Sahne, Gemüsebrühe, Frischkäse und Pesto Rosso in einer Schüssel oder einem Messbecher gut verrühren
5. Pfannengemüse auf dem Blech oder in einer großen Auflaufform verteilen (leicht angetaut verwenden)
6. Gnocchi darüber geben
7. Lauch, Zwiebel und Schinken/Wurst gleichmäßig darauf verteilen
8. Die Soße darüber gießen – darauf achten, dass alles gut benetzt ist
9. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen
10. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 30–35 Minuten backen, bis alles goldbraun und durchgegart ist