

## Gnocchi- Spinat- Auflauf

### Zutaten

#### Für 4 Portionen:

1kg Gnocchi  
1 kleine Zwiebel  
750g Blattspinat (TK)  
200g fettarmer Kräuterfrischkäse  
n.B. Gemüsebrühe, Salz, Gewürze

Ggf. etwas fettarmer geriebener Käse  
oder fettarmer Frischkäse

MCT- Margarine zum einfetten der  
Form

### Zubereitung

Gnocchi nach Packungsanweisung kochen.

Die Zwiebel würfeln und in einem Topf kurz in MCT- Margarine braten. Dann den Blattspinat und 200 g Kräuterfrischkäse dazugeben, kurz kochen und mit Salz, Gemüsebrühe etc. abschmecken.

Eine Backform leicht einfetten und die Hälfte der Gnocchi hineingeben. Auf den Gnocchi werden nun die Hälfte des Spinats und wenn gewünscht etwas vom Frischkäse verteilt. Dies wird noch einmal wiederholt.  
Zum Schluss etwas Käse über die Gnocchi streuen.

Den Auflauf bei 180 °C ca. 20min backen, bis der Käse braun wird

