Gnocchi Auflauf mit Bolognese-Sauce

Zutaten

- 400 g Gnocchi gekocht
- 285 g Mais aus der Dose, abgetropft
- 250 g gemischtes Faschiertes
- 300 g Trinkwasser
- 50 g geriebener Käse
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Beutel Maggi Fix für Lasagne
- 100 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Gnocchi in eine Auflaufform geben. Mais abtropfen lassen und über den Gnocchi verteilen.

3. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin anbraten.

4. Wasser und Schlagobers zugießen. MAGGI Fix für Lasagne einrühren und zum Kochen bringen. Über die Gnocchi und den Mais verteilen, sodass alle Gnocchi mit Soße bedeckt sind. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. backen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	66,19 g
Energie	750,23 kcal
Fett	39,58 g
Eiweiß	31,14 g

40 Minuten

3 Portionen