

Es grünt so grün Gnocchis mit Spinat und Käse überbacken

7	EL	Butter
7	EL	Mehl
750	g	Milch
250	g	Sahne
1250	g	Tiefkühlspinat, kein Rahmspinat
300g	g	milder Blauschimmelkäse (muss nicht sein)
5	EL	Zitronensaft
1250	g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1	TL	Salz und Pfeffer
0,5	TL	Muskat
1	Stück	Parmesan, (frisch gerieben)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-Backzeit: ca. 30 Min.

2 Esslöffel Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Mehl hinzugeben, dann Milch und Sahne mit dem Schneebesen gut unterrühren, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße auf kleiner Flamme kurz etwas einköcheln lassen.
Den Käse in Stücke schneiden und in der Soße schmelzen lassen, Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Spinat sorgfältig mit kaltem Wasser waschen, putzen, eine Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Spinat dazugeben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Auflaufform fetten, die Hälfte des Spinats in die Form geben, die Hälfte der Soße darüber gießen, mit allen Gnocchis bedecken. Danach den restlichen Spinat und die restliche Soße darauf verteilen.
Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Auflauf legen.
Die Oberfläche mit Parmesan bestreuen und den Auflauf bei 180 Grad ca. eine halbe Stunde im Ofen garen lassen.