

## REZEPT-SAMMLUNG

# Auflauf mit Gnocchi, Pute und Champignons

### Zutaten für 2 Portionen:

400g Gnocchi  
300g Putenbrust  
400g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Beutel Fertigmischung für Jägerschnitzel (Knorr-Fix)  
*(Ich schwöre, dass ich so etwas normalerweise nicht benutze!!!)*  
50g Käse, gerieben  
Fett für die Form  
1 EL Öl zum Braten  
300ml Wasser  
Kräuter und Gewürze nach eigener Wahl  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung:

Gnocchi sofern notwendig abkochen, und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Putenbrust in Streifen schneiden und über den Gnocchi verteilen. Zwiebeln und Champignons klein schneiden und in Öl anbraten. Mit 300ml Wasser ablöschen und den Beutelinhalt der Fertigmischung unterrühren und kurz aufkochen lassen. Über die Putenbrust geben und mit dem Käse bestreuen.

Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.  
Brennwert p. P.: 794 kcal