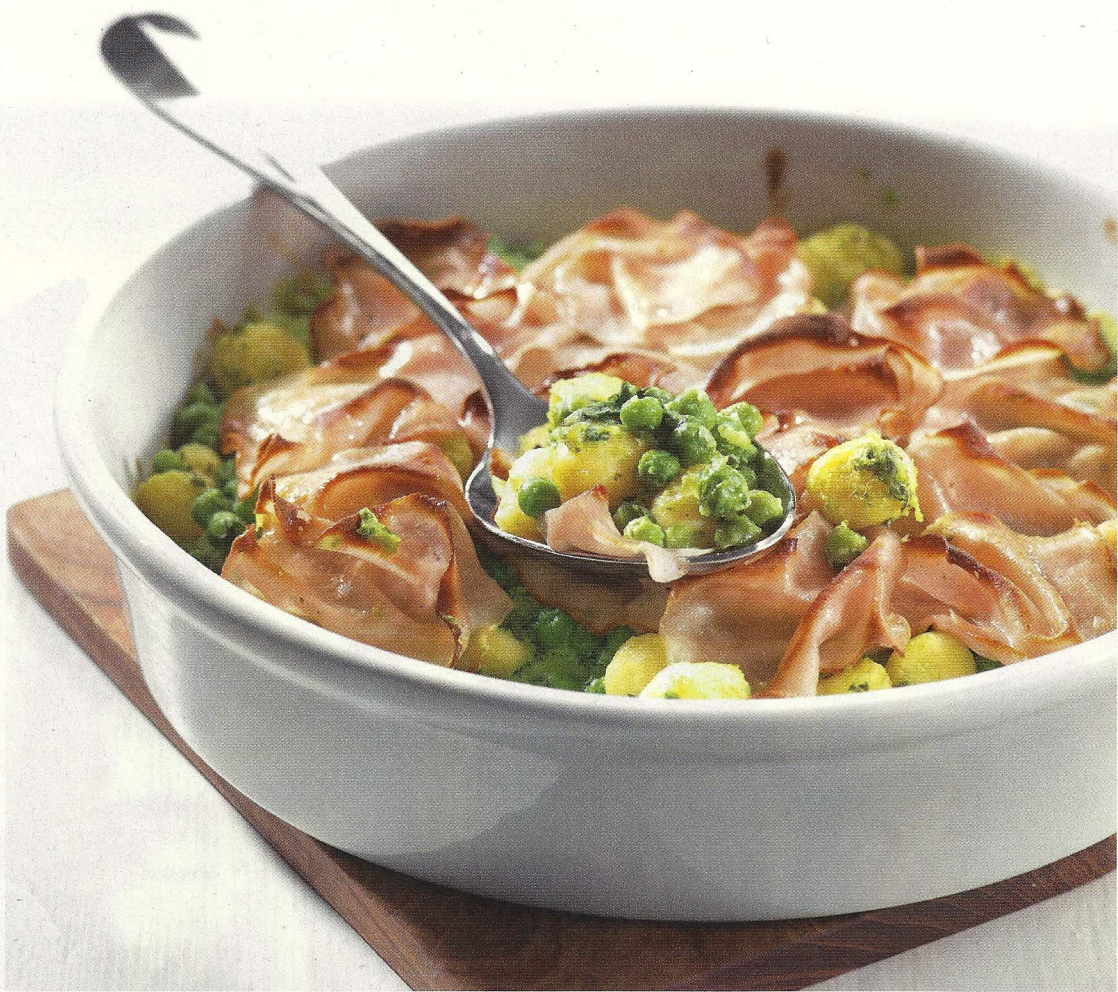




Gnocchi-Erbsli-Auflauf mit Fleischkäse

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Für eine weite ofeneste Form von
ca. 2 Litern, gefettet

400 g tiefgekühlte Erbsli,
aufgetaut, 300 g beiseite
gestellt

1½ dl Vollrahm

½ Esslöffel Maizena

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

500 g Gnocchi (z. B. Gnocchi di
patate von Idee Betty Bossi)

**3 Esslöffel glattblättrige
Petersilie**, fein geschnitten

15 Tranchen Fleischkäse
(ca. 150 g)

1. Erbsli mit Rahm und Maizena fein pürieren (z. B. im MixFIT; siehe Hinweis und Tipp), würzen.
2. Gnocchi, beiseite gestellte Erbsli und Petersilie mit dem Erbsli-rahm mischen, in die vorbereitete Form geben.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Fleischkäse locker belegen. Ca. 15 Min. fertig backen.

Hinweis: Wenn die Erbsli mit Rahm püriert werden, kann dieser ausflocken. Beim Backen bindet sich die Masse allerdings wieder und wird schön sämig.

Pro Person: 24 g Fett, 14 g Eiweiss,
50 g Kohlenhydrate, 1963 kJ (469 kcal)



Tipp: Mit dem neuen MixFIT von Betty Bossi lassen sich nicht nur tolle Drinks zubereiten. Der clevere Küchenhelfer eignet sich auch ausgezeichnet zum Pürieren von Saucen. **Infos und Bestellmöglichkeit auf Seite 28 und in der Beilage.**