



ÜBERBACKENE GNOCCHI



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

150 g Ei(er)

50 g Parmesan, gerieben

5 g Salz

2 g Pfeffer

1 g Muskatnuss

350 g Gemischte Pilze

30 g Olivenöl

600 g Gnocchi

3 g Thymian, frisch

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Eier, Parmesan und Gewürzen vermengen.
2. Pilze in Olivenöl anbraten. Gnocchi und Thymian untermengen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Mit dem Überguss bedecken und bei 175 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.