

## One-Pot-Gnocchi-Paprika-Auflauf



4 Portionen () 25 minutes

## ZUTATEN

500g Gnocchi (frisch) ı Glas Aivar mild 100ml Kochsahne 200g geriebener Mozzarella ı Prise Salz

## ANMERKUNGEN

Wer mag fügt frische Cherrytomaten (halbiert) hinzu bevor der Käse auf dem Auflauf verteilt wird.

Wir nutzen die beschichtete Maxi-Form des Omnias.

## ZUBEREITUNG

- 1. Gnocchi, Kochsahne, Aivar und Salz im Omnia miteinander vermischen.
- 2. Geriebener Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen.
- 3. Omnia 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 15 Minuten auf kleiner Flamme garen lassen bis alles gut erhitzt ist und der Käse geschmolzen ist.

