



TOFU GNOCCHI AUFLAUF



ZUTATEN

1KG Gnocchis
400g Räuchertofu
1 Glas Champignons
250g Käse z.B Gouda o.Ä
400ml Sahne
250g Mozzarella
250g Kirschtomaten
1 Zwiebel
1 Chilischoten
(Je nach dem wie Scharf ihr esst, könnt ihr sie auch weg lassen.)
1 TL Paprikapulver
4 EL Tomatenmark
1 EL Oregano
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer
Schuss Balsamico Essig
Olivenöl
Frische Petersilie

MATERIALIEN

Pfannen - Auflaufform



für 4 Portionen



45 Min

Backofen auf 230 Grad Grillfunktion stellen.

1. Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Die Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln.
2. Die Pilze abtropfen lassen, Chilis in feine Ringe schneiden. Pilze halbieren. Die Gnocchis nach Packungsansweisung zubereiten und zur Seite stellen.
3. In einer großen Pfanne die Kirschtomaten ohne Öl anbraten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.
4. In der gleichen Pfanne etwas Olivenöl hineingeben und die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen für 3 Minuten anbraten. Räuchertofu, Chilis und Pilze hinzufügen.
5. Tomatenmark und die restlichen Gewürze dazu geben und miteinander vermengen. Mit einem Schuss Balsamico Essig ablöschen und die Sahne mit dazu geben.
6. Kirschtomaten hinzufügen und nochmals vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Petersilie klein hacken. In einer Großen Auflaufform die Gnocchis und die Tofu Pfanne vermengen. Mit Gouda und Mozzarella bedecken und für 15-20 Minuten in den Backofen geben.
8. Schaut zwischendurch immer mal wieder in den Backofen. Ich mag es gerne Kross, daher lasse ich den Auflauf 20-25 Minuten drin.
9. Mit etwas Petersilie garnieren.

GOOD FOOD. GOOD VIBES