

# GNOCCHI-SPARGELAUFLAUF MIT TOMATENCRÉME

## GNOCCHI-SPARGELAUFLAUF MIT TOMATENCRÉME

Es gibt Dinge in die könnte ich mich rein legen und dieser Auflauf gehört definitiv dazu. Inspiriert ist er von dem Gnocchi-Spargel-Gratin in Paprikarahm aus dem letzten Lust auf Genuss Heft „Spargel und Schinken“. Aber wie es immer so ist, so ganz schafft man es dann doch nicht sich an das Rezept zu halten und so wurden bei mir unter anderem die Paprikas durch getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten ersetzt und daraus ist eine wahnsinns tomatige, intensive und leckere Sauce entstanden.



### Zutaten für 3-4 Personen:

1 kg Gnocchi

250g grüner Spargel

1 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

2 kleine rote Chilischoten

Pfeffer & Salz

8-9 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Öl aus dem Tomatenglas

1 EL Tomatenmark

250 ml Gemüsebrühe

5-6 Thymianzweige

1 Zweig Rosmarin

200g geriebener Gouda

200g Schlagsahne

2 EL Zitronensaft

etwas Petersilie

### Zubereitung:

Ich fange mit der Tomatensauce an. Dafür werden die Zwiebel und der Knoblauch in Würfel, die Chilis in dünne Ringe geschnitten und alles zusammen in etwas Tomatenöl angeschwitzt. Die Tomatenscheiben in Streifen schneiden, die Thymianblättchen abzupfen, den Rosmarin fein hacken und alles dazu geben. 1-2 Minuten mit anschwitzen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Tomatenmark einrühren. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Jetzt kommt der Stabmixer zum Einsatz - ich püriere die Sauce zu einer dicken Crème. Die Sahne einrühren, noch einmal kurz aufmixen und mit Pfeffer & Salz würzen. Dann mit etwas Zitronensaft abschmecken. Unglaublich lecker - wirklich.



Den Spargel im unteren Drittel schälen und die unteren Enden entfernen. In 2 cm lange Stücken schneiden. Die Gnocchi in einen Topf mit sprudelndem Salzwasser geben, 2 Minuten köcheln lassen und dann den Spargel zufügen. Weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. 1 Tasse vom Wasser abschöpfen und in die Tomatensauce einrühren. Die Gnocchis abgießen und direkt unter die Tomatensauce mischen. Die Petersilie fein hacken und untermengen. Wenn ihr jetzt kostet - und ihr solltet auf jeden Fall kosten - geht es euch vielleicht wie uns... wir konnten kaum aufhören „abzuschmecken“.



Man könnte das Ganze also auch wunderbar genau so essen, aber es soll ja ein Auflauf werden, deshalb verteile ich die Gnocchi samt Spargel und Tomatencreme auf 2 Auflaufförmchen.



Den geriebenen Gouda gleichmäßig auf beide Förmchen verteilen und die Gnocchi-Aufläufe für 15 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Man könnte jetzt warten bis der Käse gold-braun ist, wir haben aber Hunger und es duftet einfach unglaublich lecker - also werden die Förmchen aus dem Ofen geholt. Ich stelle die Auflaufform direkt auf den Tisch, so kann sich jeder so viel auf sein Tellerchen nehmen wie er möchte.

Lasst es euch schmecken!

