



Ein-Blech Käse-Gnocchi mit Brokkoli

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g frische Gnocchi
- 1 Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 g Olivenöl
- 100 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse
- 75 ml Wasser
- ½ TL Gemüsebrühe (Pulver)
- Salz, Pfeffer
- ein paar Zweige frischer Thymian
- 100 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

Teilen

So geht's

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den Brokkoli in kleine Rösschen zerteilen und waschen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln.
3. Alles zusammen mit den Gnocchi auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl

beträufeln. Leicht salzen und pfeffern. Anschließend 20 Minuten backen.

4. Währenddessen den **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse** mit dem Wasser cremig rühren. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
5. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse** reiben und etwa die Hälfte unter den **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse** rühren.
6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Frischkäse-Mischung klecksweise über Brokkoli und Gnocchi verteilen. Anschließend mit dem Käse bestreuen und weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?