

## Ein-Blech Käse-Gnocchi mit Brokkoli



Zubereitungszeit: 40 Minuten | 2 Portionen

Zutaten:

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

## 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 kleckweise 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?**