

# Fischstäbchen-Auflauf

1 Pck. Rahmspinat, aufgetaut  
2 Pck. Gnocchi (á 500 g)  
200 g Creme Fraiche  
125 ml Wasser  
1 TL Gemüsebrühe  
1 Prise Muskatnuss, gerieben  
150-200 g Emmentaler  
1 Pck. Fischstäbchen



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Rahmspinat auftauen lassen und zusammen mit den Gnocchis in der Stoneware rund vermischen.

Creme Fraiche mit Wasser, Gemüsebrühe und Muskat in der kleinen Nixe verquirlen.

Die Mischung gleichmäßig über die Spinat-Gnocchi-Masse gießen.

Käse mit der groben Microplane reiben und darauf verteilen.

Gefrorene Fischstäbchen auf den Käse legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**ca. 35-40 min.** überbacken.