Gnocchi-Lachs-Auflauf mit Brokkoli

Zutaten für 4 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln	abziehen und würfeln.
2 Knoblauchzehen	abziehen und fein würfeln. Von
2-3 Stängel Thymian	die Blättchen abzupfen.
1 Brokkoli	in kleine Röschen teilen, den Strunk schälen und klein schneiden. Den Strunk in
½ l Salzwasser	2-3 Minuten kochen, dann die Brokkoliröschen dazu geben und weitere 2 Minuten kochen. Abgießen, ca. 50 ml Kochwasser auffangen, den Brokkoli kalt abschrecken und beiseite stellen. In einer Pfanne
25 g Butter	erhitzen und darin
800 g Gnocchi	goldgelb anbraten und leicht salzen Den Brokkoli in die Pfanne geben, mischen und beiseite stellen. In einem kleinen Topf
50 g Butter	heiß werden lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.
25 g Mehl	zugeben und anschwitzen. Mit
50 ml Weißwein	ablöschen, das Brokkolikochwasser angießen und mit
700 ml Milch	aufgießen. Unter rühren aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	kräftig abschmecken. Den Thymian zugeben, umrühren und kurz ziehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen lassen.
500 g Lachsfilet	waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Ein passende Auflaufform leicht einbuttern, anschließend etwa die Hälfte der Brokkoli-Gnocchi-Mischung einfüllen, darauf die Hälfte der Soße verteilen, den Lachs darüber verteilen, mit der restlichen Brokkoli-Gnocchi-Mischung bedecken und die restliche Soße ebenfalls darüber verteilen.
80 g Parmesan	reiben und über den Auflauf verteilen. Den Auflauf etwa 30 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Parmesan schön goldgelb ist.
½ Bund Schnittlauch	waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Statt Brokkoli passt auch grüner Spargel ganz hervorragend dazu…