



ONE-POT-GNOCCHI- SPINAT-PFANNE

ZUTATEN:

- 500g Spinat
- 250g Gnocchi
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- 1 Eiß Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack
- 4 Eiß Schmelzkäse

FORM:

- Edelstahl-Antihaftpfanne 30cm

HELPERLEIN:

- Superhacker
- Knoblauchpresse
- großer Mix´n Scraper Schaber

ZUBEREITUNG:

Zwiebel mit dem Superhacker hacken, Butter in die Pfanne geben und Zwiebeln darin glasig anbraten. TK Spinat dazu geben, Knoblauch pressen, vermischen und mit geschlossenem Deckel garen bis der Spinat aufgetaut ist. Nun würzen, mit Sahne und Milch ablöschen, aufkochen lassen und Gnocchi dazu geben. Kräftig Umrühren und etwas einkochen lassen bis die Gnocchi gar sind und die Soße eingedickt ist. Zum Schluss mit dem Käse abschmecken und servieren.

Hier sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt, ihr könnt den Schmelzkäse weg lassen oder durch einen Käse eurer Wahl ersetzen.

Hier wurden Gnocchi aus dem Kühlregal genutzt, wenn ihr die getrocknete Variante nutzt dann solltet ihr die Gnocchi vorkochen bevor sie in die Soße kommen!

TIPP:

Reicht für 4 Personen
Anstatt Schmelzkäse passt auch Gorgonzola richtig gut!

ZUBEREITUNGSZEIT: 10MIN
KOCH/BACKZEIT: 15MIN

