

Schnelle Gnocchi mit Tomatenrahm und Salsiccia Pinienkernen und Babyspinat

Zeit sparen 15 Minuten • 835 kcal • Tag 3 kochen

27



frische Gnocchi



Kochsahne



Tomatenpesto



Babyspinat



Salsiccia



Pinienkerne



Hartkäse geraspelt



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Was Du benötigst

2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	150 g	300 g
Tomatenpesto 14)	75 g	100 g	150 g
Babyspinat	100 g	200 g	200 g
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g

Öl* Angaben im Text
Salz*, Pfeffer* nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 440 g)
Brennwert	797 kJ/190 kcal	3495 kJ/835 kcal
Fett	11,18 g	49,01 g
– davon ges. Fettsäuren	4,23 g	18,54 g
Kohlenhydrate	11,81 g	51,77 g
– davon Zucker	2,14 g	9,39 g
Eiweiß	5,20 g	22,82 g
Salz	1,607 g	7,045 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Pinienkerne rösten

In einer großen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze 2 – 3 Min. rösten, bis sie fein duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



Gnocchi braten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Tip: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen!



Salsiccia anbraten

Salsiccia aus dem Darm lösen und in kleine Würfel schneiden.

In einer zweiten großen Pfanne **Salsiccia** ohne weitere Fettzugabe für 3 – 4 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommt.



Soße zubereiten

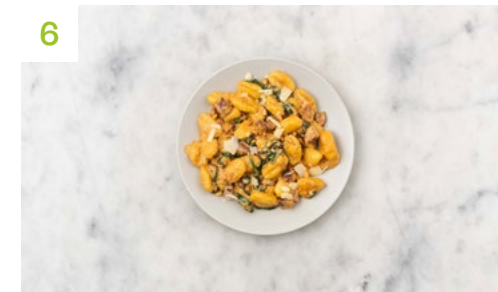
Kochsahne, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und **Tomatenpesto** zu den **Salsicciawürfeln** geben, umrühren und einmal aufkochen lassen.



Gericht vollenden

Babyspinat nach und nach zur **Soße** geben, bis er vollständig zusammengefallen ist. **Soße** nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gebratene **Gnocchi** in die **Soße** geben und vorsichtig unterrühren.



Anrichten

Gnocchi auf Teller verteilen und mit **Pinienkernen** und **Hartkäseflakes** toppen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!

