



Gnocchi in Spinat-Sauce mit Pinienkerne

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb	1 St.
Blattspinat	500 g
Pinienkerne	3 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Gemüsebrühe	200 ml
Frischkäse, natur	200 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Gnocchi, frisch	600 g

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen.

Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne ca. 3 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller beiseitestellen, Pfanne nicht säubern.

Pfanne erneut mit Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. anschwitzen. Brühe ggf. anrühren und Zwiebeln damit ablöschen. Aufkochen, Spinat dazu geben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Frischkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen und in ein Sieb abgießen. Gnocchi in die Pfanne geben, mit der Sauce vermengen und auf Tellern verteilen. Mit Pinienkerne garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	473 kcal		
Kohlenhydrate	57 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	15 g	Fette	20 g