



Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Serranochips



20-30min



3-4 Personen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die goldbraun gebratenen Gnocchi schmecken einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinchenchips - wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 2 Packungen Serranoschinken
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 400g Babyspinat
- 1 Päckchen schwarze Pfefferkörner

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 858kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 36.7g



1. Lauchzwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Schinken rösten

Die **Schinkenscheiben** nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Schinken** knusprig ist.



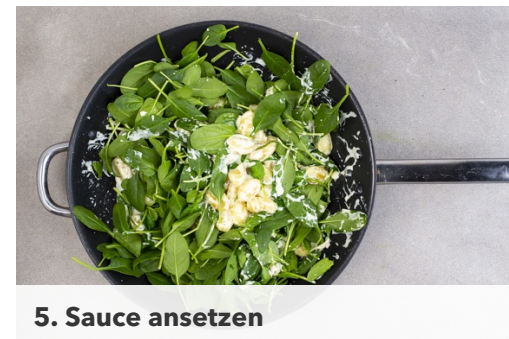
3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-8Min. goldbraun anbraten.



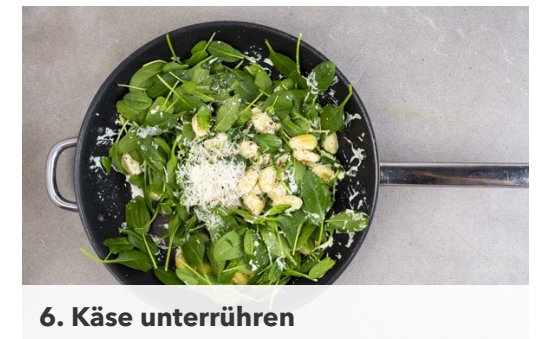
4. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen.



5. Sauce ansetzen

Die **Crème fraîche** und die **1/2 der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und einmal aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben. Die **Pfefferkörner** in einem Mörser fein zerstoßen.



6. Käse unterrühren

Den **Käse** untermischen und alles 1-2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Die **restliche Brühe** unterrühren, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit Salz und **Pfeffer** abschmecken. Den **Schinken** in mundgerechte „Chips“ brechen und die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Schinkenchips** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.