

# MARLEY SPOON



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 150g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

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



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



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



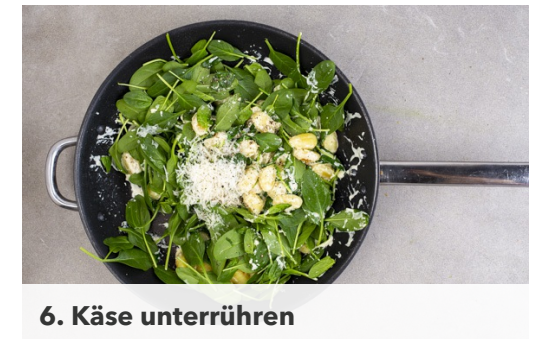
Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten.



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



Die **Crème fraîche** und die **1/2 der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und einmal aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben.



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. Die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Schinkenchips** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.