



Knusprige Gnocchi aus dem Ofen

mit zitroniger Käse-Spinat-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Gnocchi sind heutzutage in aller Munde. Ein gar nicht so wohl gehütetes Geheimnis ist zudem, dass sie gebraten oder gebacken der Zenit des Genusses sind – unter einer knusprigen Oberfläche kommt das fluffige Innere nämlich noch besser zur Geltung! Heute gibt es angeröstete Kartoffel-Erbsen-Gnocchi in einer cremigen Käsesauce, die du mit Spinat, Zitronen und Knoblauch verfeinerst. Knusprig, cremig, köstlich!

Was du von uns bekommst

- 800g Kartoffel-Erbesen-Gnocchi¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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 664kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 83.9g, Eiweiß 21.7g

1

1. Gnocchi backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf der mittleren Schiene des Ofens in 14-16Min. goldbraun und leicht knusprig backen.

4

4. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben.

2

2. Zutaten vorbereiten

Die **½ der Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren. Die **abgeriebene Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

5

5. Sauce verfeinern

2TL Zitronenschale in die **Sauce** rühren, dann den **Spinat** unterheben und die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen.

3

3. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. 4TL Mehl einrühren, weitere 30Sek. braten. Mit 400ml Wasser ablöschen und 3-4Min. köcheln.

6

6. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** und die **½ des Käses** mit der **Sauce** vermengen. Die **Gnocchi** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **restlichen Käse** sowie ggf. **übrigem Zitronenschale** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.