



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!

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

- 4TL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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.



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.



Inzwischen den **Käse** fein reiben.



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



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