



RS Wirsing Eintopf mit Erbsengnocchi

dazu Spinatsalat und Gremolata



ca. 45min



3-4 Personen

Dieses Gericht ist Geborgenheit in einer Schüssel: ein wärmender vegetarischer Eintopf, der ein wohliges Gefühl im Magen verbreitet und noch dazu richtig lecker schmeckt. Darin finden sich weiße Bohnen, würziger Wirsing und aromatischer Thymian. Als besondere Einlage kommen Kartoffel-Erbsen-Gnocchi dazu, die richtig schön satt und zufrieden machen. Garniert wird mit Petersiliengremolata, dazu gibt's Spinatsalat mit Nüssen.

- 1 kleiner Wirsing
- 20g Petersilie & Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi¹
- 50g Walnusskerne²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 862kcal, Fett 29.9g,
Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 30.3g



4. Walnüsse anrösten

2. Wirsing anbraten

5. Gremolata zubereiten

3. Eintopf kochen

6. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in den **Eintopf** geben. Den **Wirsing**eintopf auf tiefe Teller verteilen, mit der **restlichen Gremolata** garnieren und servieren. Den **Spinatsalat** mit den **Walnüssen** bestreuen und dazu reichen.