



## Winterspecial V2: Eintopf mit Erbsengnocchi

mit Wirsing, 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 Salbei. Als ganz 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
- 30g Petersilie & Salbei
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi<sup>1</sup>
- 50g Walnusskerne<sup>15</sup>
- 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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning