



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 Gnocchi in einer cremigen Käsesauce, die du mit Spinat, Zitrone und Knoblauch verfeinerst. Knusprig, cremig, köstlich!

- 1kg Gnocchi ¹
- 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

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

Energie 665kcal, Fett 25.8g,
Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 21.3g



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.