



Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Schinkenchips



20-30min



2 Personen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die goldbraun gebratenen Gnocchi schmecken einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinkenchips - wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Rohschinken
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 908kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 38.1g



1. Lauchzwiebel schneiden

Den Backofen bei auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Schinken rösten

Die **1/2 der Schinkenscheiben** nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 8-10Min. backen, bis der **Schinken** knusprig ist. **Tipp:** Wer mag, kann den gesamten **Schinken** verwenden.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6-8Min. goldbraun anbraten.



4. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Den **Brühwürfel** in einem Messbecher in 200ml heißem Wasser auflösen.



5. Sauce ansetzen

Die **Crème fraîche** und die **1/2 der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und kurz aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben.



6. Käse unterrühren

Den **Käse** untermischen und alles ca. 1-2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Ggf. die **restliche Brühe** unterrühren, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Schinken** in mundgerechte „Chips“ brechen. Die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Serranochips** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.