



Zitronen-Gnocchi mit Erbsen

in Spinat-Sahne-Sauce

30-40min 2 Personen

Kannst du diesen kleinen, runden Kartoffelklößchen widerstehen? Wie sie da so in ihrer cremigen Sahnesauce liegen, gemeinsam mit den knackigen Erbsen und zartem Spinat? Wir auch nicht! Die Sauce wird mit frischem Zitronensaft und geriebenem Käse fein sommerlich abgeschmeckt, da werden Groß und Klein satt und zufrieden sein!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi 1
- 1 Packung frische Erbsen, in der Schale
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 974.0kcal, Fett 52.6g, Eiweiß 28.6g, Kohlenhydrate 93.7g



1. Gnocchi garen

In einem mittelgroßen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie gar sind. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Gnocchi anbraten

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



2. Erbsen palen

In der Zwischenzeit die **Erbsen** aus den Hülsen lösen.



5. Gemüse hinzufügen

Die **Erbsen**, **1/2TL Zitronenabrieb** und **3-4EL Zitronensaft** unterrühren, dann nach und nach den **Spinat** hinzufügen und 2-3Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist.



3. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder würfeln.



6. Sauce verfeinern

Ca. **2/3 der Sahne** mit der **1/2 des Käses** hinzufügen und einmal aufkochen lassen. **Tipp:** Wer die **Sauce** noch cremiger haben möchte, kann auch die **gesamte Sahne** verwenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Zitronen-Gnocchi** mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.