



Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Serranochips

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 Schwärzmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 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 875kcal, Fett 41.4g, Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 38.1g



1. Lauchzwiebel schneiden



2. Schinken rösten



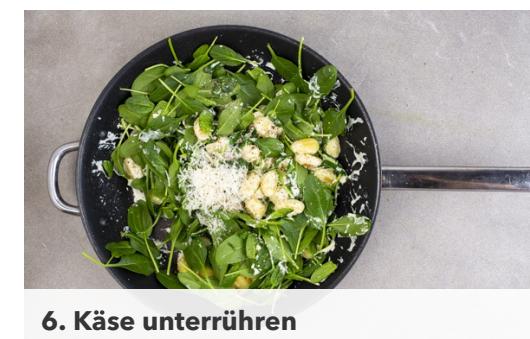
3. Gnocchi braten



4. Käse reiben



5. Sauce ansetzen



6. Käse unterrühren

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

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

Den **Käse** untermischen und alles 1-2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. 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.