



Safran-Gnocchi auf Chorizo-Tomatensauce

verfeinert mit Crème fraîche und Spinat



30-40min



2 Personen

Chorizo-Tomatensauce? Ja, du hast richtig gehört: In diesem Sößchen verstecken sich kleine, würzige Stücke pikanter Wurst. Und als ob das noch nicht lecker genug wäre, kommt die Sauce außerdem dank Crème fraîche herrlich sahnig daher. Oh, und Spinat sorgt für hübsche grüne Tupfer! Dazu gibt es goldbraun gebratene Gnocchi, die wir mit aromatischem Safran verfeinern. Ein Essen für echte Genießer!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Safran
- 2 Schalotten
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 1 Dose Kirschtomaten
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 200g Babyspinat
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1216kcal, Fett 65.3g, Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 45.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Safranfäden** in 50ml warmes Wasser einlegen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 6-8Min. knusprig und goldbraun braten. Erneut 1EL Butter, 1 Prise Salz und die **Safranfäden samt Wasser** zugeben und ca. 1Min. einköcheln lassen.



2. Chorizo anbraten

Die **Schalotten** und die **Chorizo** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



5. Sauce verfeinern

Die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren, den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Die **Sauce** mit je ½TL Balsamicoessig und Honig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Safran-Gnocchi** mit der **Chorizo-Tomatensauce** anrichten und servieren.



3. Sauce köcheln

Den Knoblauch ca. 30Sek. mitbraten, dann die **Dosentomaten** und 1 Prise Salz in den Topf geben. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** 8-12Min. köcheln lassen.



6. Tierisch gut

Lust auf noch mehr Proteine - und Dekadenz? Dann kannst du ein paar Garnelen in die Tomatensauce geben. Entweder du fügst sie roh hinzu und lässt sie in der Sauce fertig garen, oder du brätst sie goldbraun an und gibst sie am Ende nur noch für wenige Minuten in die Tomatensauce. So oder so, sie machen auf jeden Fall ordentlich was her!