



Cremige Gnocchi in Feta-Tomatensauce

mit Spinat und Pekannüssen



ca. 30min



3-4 Personen

Wir lieben Italien – und deshalb haben wir dem Land zu Ehren ein grün-weiß-rotes Gnocchi-Rezept kreiert. Mit cremiger Feta-Tomatensauce, Spinat und knackigen Pekannüssen verwöhnen die kleinen Kartoffelteigklößchen unsere Geschmacksknospen mal so richtig. Da braucht es gar nicht mehr viel Vorstellungskraft, um italienische Musik, Gläserklirren und leises Meeresrauschen im Hintergrund vernehmen zu können ...

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 4 Tomaten
- 200g Feta ²
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 25g Pekannusskerne ³
- 400g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 94.3g, Eiweiß 27.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in schmale Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Den **Spinat** grob schneiden und mit **2EL Kochwasser** unter die **Gnocchi** heben.



2. Feta & Gemüse backen

Den **Feta** in **je 4-6 Stücke** brechen, mit den **Tomaten**, den **Schalotten** und dem **Knoblauch** in eine mittelgroße Auflaufform geben und mit 3EL Olivenöl vermengen. Im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Feta** weich wird, dann aus dem Ofen nehmen, die **½ der Gewürzmischung** und etwas (frisch gemahlener) Pfeffer zugeben und unterheben.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Feta-Gemüse-Mix** zu den **Gnocchi** in den Topf geben und mit **2-3EL Kochwasser** untermischen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Ggf. mehr **Kochwasser** hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und mehr **Gewürzmischung** nach Geschmack abschmecken. Die **Gnocchi** mit den **Pekannusskernen** bestreut servieren.



3. Pekannüsse rösten

Die **Pekannusskerne** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne weiteres Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. rösten, dabei häufig umrühren. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



6. Kühlendes Grün

Das Gnocchigericht wärmt sanft von innen wie die Strahlen der Abendsonne. Wer als Beilage etwas Kaltes, Knackiges sucht, kann sich dazu einen frischen Salat zubereiten: Wir empfehlen je nach Geschmack zarten Feldsalat oder pfeffrigen Rucola, gepaart mit einem leichten Joghurtdressing oder einer simplen Balsamico-Vinaigrette.