



Pfannengnocchi mit Limette und Speck

dazu cremiges Lauch-Spinat-Gemüse



ca. 25min



4 Portionen

Wir sind ganz verblüfft, und zwar darüber, dass wir nicht schon viel früher Speck mit Zitrusfrüchten kombiniert haben. Beim Probieren dieses Gerichts hatten wir einen regelrechten „Aha“-Moment, und eigentlich liegt es ja auch auf der Hand: Die knusprig-salzige Würze des Specks und die fruchtige Säure der Limette ergänzen sich einfach perfekt. Um eine Erkenntnis reicher genießen wir jetzt leckere Gnocchi dazu, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Speckwürfel
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Lauch
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 25.9g



1. Speck & Gnocchi braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Gnocchi** zugeben und in ca. 8Min. goldbraun und knusprig braten, dabei je nach Pfannengröße ggf. portionsweise vorgehen.



4. Lauch braten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. Mit 2EL Mehl bestäuben, 100-150ml Wasser zugeben und die entstehende **Sauce** ca. 1Min. köcheln lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Lauch** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche** einrühren, den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit dem **Speck** und dem **Lauch-Spinat-Gemüse** anrichten und servieren.



3. Gnocchi verfeinern

Die **Gnocchi** mit **2TL Limettenschale** und **2-3EL Limettensaft** verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



6. Es grünt so frisch

Die Limette bereichert unsere knusprigen Pfannengnocchi schon um etwas zitrische Frische und grün genug ist das Gericht dank des Lauch-Spinat-Gemüses auch schon, aber ein paar leckere Kräuter obendrauf können unserer Meinung nach trotzdem nicht schaden – dann wird es sogar noch ein bisschen grüner und frischer! Unsere Favoriten: etwas Petersilie oder Schnittlauch. Oder beides ...