



RS Käse-Gnocchi mit Zucchini

und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



2 Portionen

Dieses Gericht ist perfekt für jene anstrengenden Tage, an denen abends eigentlich nur wenig Zeit und Lust zum Kochen bleibt. Wir behaupten: Es steht flotter auf dem Tisch als der Lieferdienst vor der Tür. Schnell die Zucchini goldbraun anbraten, die Käse-Gnocchi kochen und den Spinat garen – und schon kommt ein lecker-würziges Tomaten-Oliven-Pesto dazu. Serviert wird mit gehobeltem Hartkäse. Schnell und köstlich!

Was du von uns bekommst

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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 553kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 22.9g



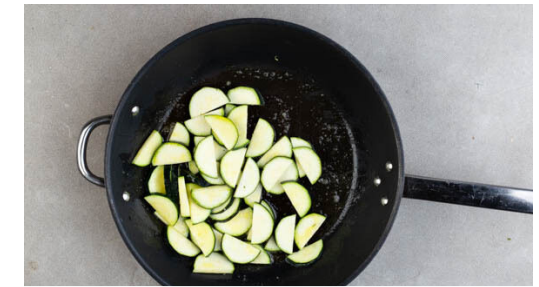
1. Zucchini schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun anbraten.



3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In die Pfanne zu den **Zucchini** geben und bei niedriger Hitze für die letzten ca. 30Sek. mitbraten.



4. Gnocchi und Spinat kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Während der letzten ca. 30Sek. den **Spinat** dazugeben und mitkochen. Die **Gnocchi** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Gnocchi vermengen

Das **Pesto** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit den **Zucchini**, dem **Spinat** und der **Gnocchi** bei niedriger Hitze ca. 1Min. vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit den **Zucchini** und dem **Tomaten-Oliven-Pesto** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.