



RS Käse-Gnocchi mit Speck

in Tomatensauce, dazu Spinatsalat



ca. 25min



2 Portionen

Wann ist der richtige Zeitpunkt für eine fixe italienische Köstlichkeit? Richtig, immer! Und deshalb darfst du dich heute mit dieser außergewöhnlichen Kreation verwöhnen: Unsere Stars, die mit Käse gefüllten Gnocchi, erobern in einer herzhaften Tomaten-Basilikum-Sauce mit Lauch und gebratenem Speck bestimmt deine Küche und dein Herz im Sturm. È amore!

Was du von uns bekommst

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Speckwürfel
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- 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 686kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 27.3g



1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



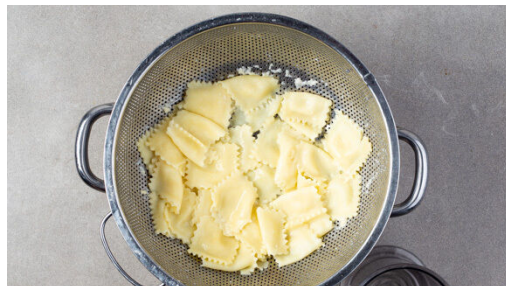
2. Bacon und Lauch braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis er knusprig und braun ist. Einige **Lauchstreifen** für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Lauch** in die Pfanne geben und alles weitere ca. 2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird. Den **Knoblauch** dazugeben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Spinat hinzufügen

Die **½ des Spinats** und die **Tomatensauce** mit in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen.



5. Gnocchi & Sauce mischen

Die **Gnocchi** in die Pfanne geben und gut untermengen. Ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, wenn die **Sauce** zu dick ist.



6. Salat zubereiten

Aus 1EL Olivenöl, ½EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Gnocchi** mit den **übrigen Lauchstreifen** garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.