



Bunte Gnocchipfanne mit Spinat

mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

unter 20min

2 Portionen

Du möchtest gerne für dich und deine Lieben ein leckeres Abendessen zubereiten, hast aber nicht so viel Zeit, lange in der Küche rumzubasteln? Kein Problem mit diesem Knaller-Rezept! Du benötigst lediglich zwei Pfannen, um die Gnocchi und das Gemüse ganz unkompliziert anzubraten. Serviert wird alles mit einem feinen Pesto aus grob geschnittenen getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und bestem Hartkäse.

Was du von uns bekommst

- 15g Pinienkerne
- 500g Gnocchi 1
- 20g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 250g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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.

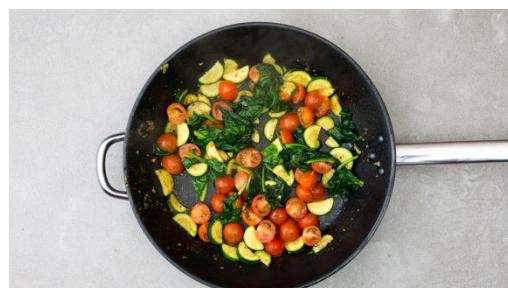
Nährwertangaben pro Portion

Energie 768kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 23.1g



1. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Temperatur 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Ca. $\frac{2}{3}$ der **Pinienkerne** fein hacken, die **restlichen Pinienkerne** für die **Garnitur** beiseitelegen.



4. Gemüse mitbraten

Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Mit den **Basilikumstängeln** und dem **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Spinat** in die Pfanne geben und garen, bis er zusammengefallen ist, dann die **Kirschtomaten** 1Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



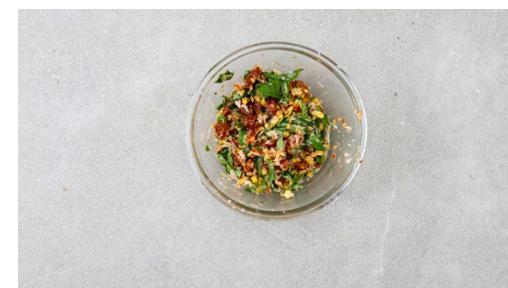
2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. rundum knusprig und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Basilikumstängel** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



5. Pesto zubereiten

Die **getrockneten Tomaten** fein würfeln. Den **Käse** fein hacken. Die $\frac{1}{2}$ des **Käses** mit den **getrockneten Tomaten**, den **gehackten Pinienkernen**, der $\frac{1}{2}$ der **Basilikumblätter** und 1EL Olivenöl zu einem **Pesto** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchipfanne verfeinern

Das gebratene **Gemüse** und das **Pesto** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und ca. 1Min. erwärmen. Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Basilikum**, dem **restlichen Käse** und den **restlichen Pinienkernen** garnieren und servieren.