



RS Käse-Gnocchi mit Bacon und Salbei

mit Kirschtomaten, Käse und Pistazien



ca. 20min



4 Portionen

Superfix und superlecker soll es sein? Dann haben wir heute genau das Richtige für dich: Feinste Käse-Gnocchi erobern zusammen mit rauchigem Bacon, fruchtigen Kirschtomaten und würzigem Salbei deinen Teller. Der fixe Festschmaus wird ganz elegant mit geriebenem Käse und knackigen Pistazien verfeinert. Einfach herrlich – wir sind uns sicher, deine Geschmacksknospen werden vor Freude Luftsprünge machen! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 20g Pistazienkerne⁴
- 2 Pck. Speckwürfel
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Salbei
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- 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), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 697kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 29.4g



1. Pistazien rösten

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. In einem zweiten großen Topf die **Pistazien** ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–3Min. anrösten, **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, der Topf wird weiterverwendet.



4. Sauce fertigstellen

Den **Spinat** gründlich waschen und mit 50ml Wasser zum **Bacon** und den **Tomaten** in den Topf geben. Alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 3–4Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich werden und der **Spinat** zusammengefallen ist. Ggf. die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken, damit der Saft austritt.



2. Sauce ansetzen

Den **Bacon** und die **Tomaten** mit der **½ des Brühgewürzes** im Pistazientopf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Salbeiblätter** grob zerteilen und ca. 1Min. mitbraten. Sollte der **Bacon** zu dunkel werden, die Hitze reduzieren.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken.



3. Gnocchi kochen

Das **restliche Brühgewürz** in das kochende Wasser geben, ggf. mit Salz nachwürzen. Die **Gnocchi** in die **Brühe** 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 und abtropfen lassen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** zur **Sauce** in den Topf geben und bei starker Hitze ca. 1Min. untermengen, ggf. esslöffelweise **Kochwasser** zugeben. Den Topf vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren. Die **Gnocchi** nach Belieben mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und mit den **Pistazien** garniert servieren.