



## RS Käse-Gnocchi mit Bacon und Salbei

mit Kirschtomaten, Käse und Pistazien



ca. 20min



2 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

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung  
1,2,3
- 20g Pistazienkerne<sup>4</sup>
- 1 Pck. Speckwürfel
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Salbei
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer 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 729kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 30.6g



1. Pistazien rösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. In einem zweiten mittelgroßen 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 1TL **Brühgewürz** im Pistazientopf mit 2EL 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** untermischen. Die **Gnocchi** nach Belieben mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und mit den **Pistazien** garniert servieren.