



## 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<sup>1,2,3</sup>
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>2</sup>
- 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.