



RS Käse-Gnocchi und Minze

mit pikanter Tomatensauce und Knofi-Joghurt

unter 20min

4 Portionen

Wir möchten heute deine Geschmacksknospen so richtig ankurbeln - und das im Handumdrehen. Dieses Ensemble ist voll besetzt mit kulinarischem Charme: mit Käse gefüllte Gnocchi in einer mit Chiliflocken aufgepeppten Sauce, die mit fruchtigen Kirschtomaten verzaubert. Sie wird schick abgerundet mit einem würzigen Knoblauch-Joghurt und frischer Minze. Super schnell, super cremig, super lecker. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung 1,2,3
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt²
- 60g Pistazienkerne⁴
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 20g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die Chiliflocken sind sehr scharf, nach Geschmack ggf. weniger oder keine verwenden – oder auch mehr. ;-)

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 576kcal, Fett 22.4g, Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 24.4g



1. Sauce ansetzen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten**, die **1TL Chiliflocken**, das **Tomatenmark** und 150ml Wasser in einem zweiten Topf bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. abgedeckt kochen, bis die **Tomaten** weich werden.



4. Joghurt zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit dem **Joghurt** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen.



2. Sauce kochen

Den Deckel abnehmen, ca. **¾ der Gewürzmischung** zu den **Tomaten** hinzufügen und die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken. Dann bei mittlerer bis starker Hitze noch ca. 4Min. kochen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und 2EL Butter und **½TL Salz** unterrühren.



5. Pistazien zerdrücken

Die **Pistazien** mit einer schweren Pfanne grob zerdrücken. **Tipp:** Ein kleines Loch in den Beutel schneiden, damit die Luft entweichen kann und die **Pistazien** im Beutel zerdrückt werden.



3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** in ein Sieb geben und die **Gnocchi** darüber abgießen und abtropfen lassen. Die **Gnocchi** und den **Spinat** mit der **Tomatensauce** vermengen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Gnocchi** mit einem Klecks **Joghurt** anrichten und mit den **Minzeblättern**, den **Pistazien** und ggf. einigen **Chiliflocken** garniert servieren.