



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 Pistazienkerne⁴
- 1 Pck. Speckwürfel
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Salbei
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- 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 688kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 50.6g, Eiweiß 24.5g



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** unterrühren. Die **Gnocchi** nach Belieben mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und mit den **Pistazien** garniert servieren.