



## RS Käse-Gnocchi mit Speck

in Tomatensauce, dazu Spinatsalat



ca. 25min



4 Portionen

Wann ist der richtige Zeitpunkt für eine fixe italienische Köstlichkeit? Richtig, immer! Und deshalb darfst du dich heute mit dieser außergewöhnlichen Kreation verwöhnen: Unsere Stars, die mit Käse gefüllten Gnocchi, erobern in einer herzhaften Tomaten-Basilikum-Sauce mit Lauch und gebratenem Speck bestimmt deine Küche und dein Herz im Sturm. È amore!

## Was du von uns bekommst

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung 1,2,3
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Speckwürfel
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Tomatensauce mit Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 657kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 64.7g, Eiweiß 27.4g



**1. Lauch schneiden**



**2. Bacon und Lauch braten**



**3. Spinat hinzufügen**



**4. Gnocchi kochen**



**5. Gnocchi & Sauce mischen**



**6. Salat zubereiten**