



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

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



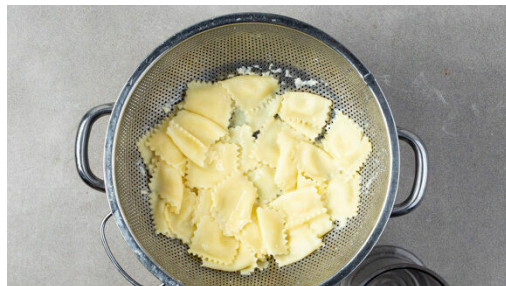
2. Bacon und Lauch braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis er knusprig und braun ist. Einige **Lauchstreifen** für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Lauch** in die Pfanne geben und alles weitere ca. 2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird. Den **Knoblauch** dazugeben und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



3. Spinat hinzufügen

Die ½ **des Spinats** und die **Tomatensauce** mit in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **200ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen.



5. Gnocchi & Sauce mischen

Die **Gnocchi** in die Pfanne geben und gut untermengen. Ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, wenn die **Sauce** zu dick ist.



6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Gnocchi** mit den **übrigen Lauchstreifen** garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.