



## Bunte Gnocchipfanne mit Spinat

mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen



unter 20min



2 Personen

Du möchtest gerne für dich und deine Lieben ein leckeres Abendessen zubereiten, hast aber nicht so viel Zeit, lange in der Küche rumzubasteln? Kein Problem mit diesem Knaller-Rezept! Du benötigst lediglich zwei Pfannen, um die Gnocchi und das Gemüse ganz unkompliziert anzubraten. Serviert wird alles mit einem feinen Pesto aus grob geschnittenen getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und bestem Hartkäse.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pinienkerne
- 500g Gnocchi 1
- 10g frisches Basilikum
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse 3,7

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 829kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 22.6g



### 1. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Temperatur 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Ca. **2/3 der Pinienkerne** fein hacken, die **restlichen Pinienkerne** für die **Garnitur** beiseitelegen.



### 4. Gemüse mitbraten

Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Mit den **Basilikumstängeln** und dem **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Spinat** in die Pfanne geben und garen, bis er zusammengefallen ist, dann die **Kirschtomaten** 1Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. rundum knusprig und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Basilikumstängel** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



### 6. Gnocchipfanne verfeinern

Das gebratene **Gemüse** und das **Pesto** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und ca. 1Min. erwärmen. Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Basilikum**, dem **restlichen Käse** und den **restlichen Pinienkernen** garnieren und servieren.