



## Käse-Gnocchi mit Zucchini

und Tomaten-Oliven-Pesto

ca. 20min 4 Portionen

Dieses Gericht ist perfekt für jene anstrengenden Tage, an denen abends eigentlich nur wenig Zeit und Lust zum Kochen bleibt. Wir behaupten: Es steht flotter auf dem Tisch als der Lieferdienst vor der Tür. Schnell die Zucchini goldbraun anbraten, die Käse-Gnocchi kochen und den Spinat garen – und schon kommt ein lecker-würziges Tomaten-Oliven-Pesto dazu. Serviert wird mit gehobeltem Hartkäse. Schnell und köstlich!

## Was du von uns bekommst

- 600g Gnocchi mit Käsefüllung 1,2,3
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter 2
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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.

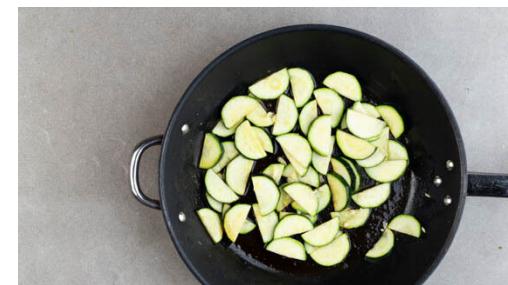
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 510kcal, Fett 24.4g, Kohlenhydrate 52.9g, Eiweiß 16.9g



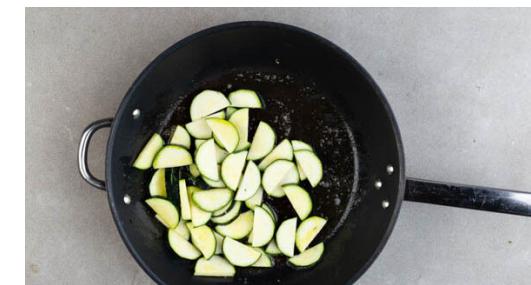
### 1. Zucchini schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** jeweils längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



### 2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun anbraten.



### 3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In die Pfanne zu den **Zucchini** geben und bei niedriger Hitze für die letzten ca. 30Sek. mitbraten.



### 4. Gnocchi kochen

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



### 5. Spinat mitkochen

Während der letzten ca. 30Sek. den **Spinat** in den Topf geben und mitkochen. Die **Gnocchi** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Gnocchi vermengen

Das **Pesto** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit den **Zucchini**, dem **Spinat** und den **Gnocchi** bei niedriger Hitze ca. 1Min. vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit den **Zucchini** und dem **Tomaten-Oliven-Pesto** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.