



Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Serranochips



20-30min



2 Portionen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die goldbraun gebratenen Gnocchi schmecken einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinchenchips - wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Serranoschinken
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 30.6g



1. Lauchzwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Schinken rösten

Die **Schinkenscheiben** nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Schinken** knusprig ist.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten.



4. Brühe vorbereiten

Die **½ des Brühgewürzes** in 200ml heißem Wasser auflösen.



5. Sauce ansetzen

Die **Crème fraîche** und die **½ der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und einmal aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben.



6. Käse unterrühren

Den **Käse** untermischen und alles 1-2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Die **restliche Brühe** unterrühren, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Schinken** in mundgerechte „Chips“ brechen. Die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Schinken** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.