



Pfannengnocchi mit Limette und Speck

dazu cremiges Lauch-Spinat-Gemüse



ca. 25min



2 Portionen

Wir sind ganz verblüfft, und zwar darüber, dass wir nicht schon viel früher Speck mit Zitrusfrüchten kombiniert haben. Beim Probieren dieses Gerichts hatten wir einen regelrechten „Aha“-Moment, und eigentlich liegt es ja auch auf der Hand: Die knusprig-salzige Würze des Specks und die fruchtige Säure der Limette ergänzen sich einfach perfekt. Um eine Erkenntnis reicher genießen wir jetzt leckere Gnocchi dazu, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Speckwürfel
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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 826kcal, Fett 38.7g, Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 25.6g



1. Speck & Gnocchi braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Gnocchi** zugeben und in ca. 8Min. goldbraun und knusprig braten.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Lauch** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



3. Gnocchi verfeinern

Die **Gnocchi** mit **1TL Limettenschale** und **1-2EL Limettensaft** verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



4. Lauch braten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. Mit 1EL Mehl bestäuben, 75ml Wasser zugeben und die entstehende **Sauce** ca. 1Min. köcheln lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche** einrühren, den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit dem **Speck** und dem **Lauch-Spinat-Gemüse** anrichten und servieren.



6. Es grünt so frisch

Die Limette bereichert unsere knusprigen Pfannengnocchi schon um etwas zitrische Frische und grün genug ist das Gericht dank des Lauch-Spinat-Gemüses auch schon, aber ein paar leckere Kräuter obendrauf können unserer Meinung nach trotzdem nicht schaden – dann wird es sogar noch ein bisschen grüner und frischer! Unsere Favoriten: etwas Petersilie oder Schnittlauch. Oder beides ...