



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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

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 ...