MARLEY SPOON



Käse-Gnocchi mit Speck

in Tomatensauce, dazu Spinatsalat

ca. 25min 2 Portionen

Wann ist der richtige Zeitpunkt für eine fixe italienische Köstlichkeit? Richtig, immer! Und deshalb darfst du dich heute mit dieser außergewöhnlichen Kreation verwöhnen: Unsere Stars, die mit Käse gefüllten Gnocchi, erobern in einer herzhaften Tomatensauce mit Lauch und gebratenem Speck bestimmt deine Küche und dein Herz im Sturm. È amore!

Was du von uns bekommst

- 400g Gnocchi mit Käsefüllung
  1,2,3
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Speckwürfel
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 200g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 727kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 68.4g, Eiweiß 23.9g



1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Bacon und Lauch braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis er knusprig und braun ist. Einige **Lauchstreifen** für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Lauch** in die Pfanne geben und alles weitere ca. 2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird. Den **Knoblauch** dazugeben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Spinat hinzufügen

Die **½ des Spinats** und die **passierten Tomaten** mit in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen.



5. Gnocchi & Sauce mischen

Die **Gnocchi** in die Pfanne geben und gut untermengen. Ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, wenn die **Sauce** zu dick ist.



6. Salat zubereiten

Aus 1EL Olivenöl, ½EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Gnocchi** mit den **übrigen Lauchstreifen** garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**