MARLEY SPOON



Käse-Gnocchi und Minze

mit pikanter Tomatensauce und Knofi-Joghurt

unter 20min 2 Portionen

Wir möchten heute deine Geschmacksknospen so richtig ankurbeln – und das im Handumdrehen. Dieses Ensemble ist voll besetzt mit kulinarischem Charme: mit Käse gefüllte Gnocchi in einer mit Chiliflocken aufgepeppten Sauce, die mit fruchtigen Kirschtomaten verzaubert. Sie wird schick abgerundet mit einem würzigen Knoblauch-Joghurt und frischer Minze. Super schnell, super cremig, super lecker. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt [2]
- 30g Pistazienkerne [4]
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp
Die Chiliflocken sind sehr scharf, nach Geschmack ggf. weniger oder keine verwenden – oder auch mehr. ;-)

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 629kcal, Fett 26.5g, Kohlenhydrate 72.1g, Eiweiß 21.5g



1. Sauce ansetzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten**, **½TL Chiliflocken**, die **½ des Tomatenmarks** und 100ml Wasser in einem zweiten Topf bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. abgedeckt kochen, bis die **Tomaten** weich werden.



2. Sauce kochen

Den Deckel abnehmen, die **Gewürzmischung** zu den **Tomaten** hinzufügen und die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken. Dann bei mittlerer bis starker Hitze noch ca. 4Min. kochen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und 1EL Butter und 1 kräftige Prise Salz unterrühren.



3. Gnocchi kochen

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



4. Joghurt zubereiten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und **eine Hälfte** sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **andere Hälfte** ggf. unter die **Sauce** rühren. Den **Knoblauch** mit dem **Joghurt** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen.



5. Pistazien zerdrücken

Die **Pistazien** mit einer schweren Pfanne grob zerdrücken. **Tipp:** Ein kleines Loch in den Beutel schneiden, damit die Luft entweichen kann und die **Pistazien** im Beutel zerdrückt werden.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** in ein Sieb geben und die **Gnocchi** darüber abgießen und abtropfen lassen. Die **Gnocchi** und den **Spinat** mit der **Tomatensauce** vermengen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Gnocchi** mit einem Klecks **Joghurt** anrichten und mit den **Minzeblättern**, den **Pistazien** und ggf. einigen **Chiliflocken** garniert 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**