MARLEY SPOON



Käse-Gnocchi mit Zucchini

und Tomaten-Oliven-Pesto

ca. 20min 2 Portionen

Dieses Gericht ist perfekt für jene anstrengenden Tage, an denen abends eigentlich nur wenig Zeit und Lust zum Kochen bleibt. Wir behaupten: Es steht flotter auf dem Tisch als der Lieferdienst vor der Tür. Schnell die Zucchini goldbraun anbraten, die Käse-Gnocchi kochen und den Spinat garen – und schon kommt ein lecker-würziges Tomaten-Oliven-Pesto dazu. Serviert wird mit gehobeltem Hartkäse. Schnell und köstlich!

Was du von uns bekommst

- 400g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- 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: Eier, Lupinen, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 600kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 19.7g



1. Zucchini schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4–6Min. goldbraun anbraten.



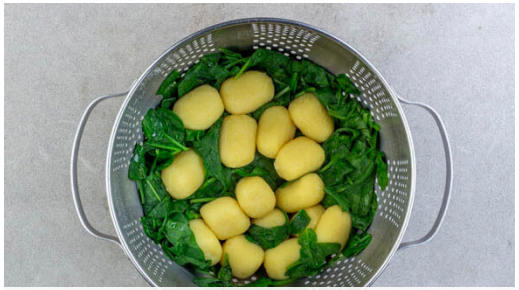
3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In die Pfanne zu den **Zucchini** geben und bei niedriger Hitze für die letzten ca. 30Sek. mitbraten.



4. Gnocchi kochen

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



5. Spinat mitkochen

Während der letzten ca. 30Sek. den **Spinat** in den Topf geben und mitkochen. Die **Gnocchi** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Gnocchi vermengen

Das **Pesto** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit den **Zucchini**, dem **Spinat** und der **Gnocchi** bei niedriger Hitze ca. 1Min. vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit den **Zucchini** und dem **Tomaten-Oliven-Pesto** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** 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**