MARLEY SPOON



Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Serranochips

20-30min 4 Portionen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die goldbraun gebratenen Gnocchi schmecken einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinkenchips – wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 2 Pck. Serranoschinken
- 1kg Gnocchi [1]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 803kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 85.4g, Eiweiß 28.8g



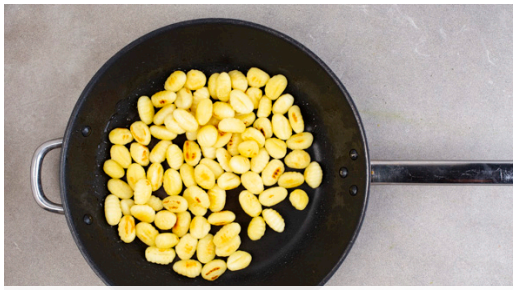
1. Lauchzwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Schinken rösten

Die **Schinkenscheiben** nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 8–10Min. backen, bis der **Schinken** knusprig ist.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6–8Min. goldbraun anbraten.



4. Brühe vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen.



5. Sauce ansetzen

Die **Crème fraîche** und die **½ der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und einmal aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben.



6. Käse unterrühren

Den **Käse** untermischen und alles 1–2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Die **restliche Brühe** unterrühren, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Schinken** in mundgerechte **„Chips"** brechen. Die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Schinkenchips** und den **Lauchzwiebeln** 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**