

Schnelle Gnocchi mit Tomatenrahm

Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi*
- 200g Kochsahne*
- 75g Tomatenpesto*
- 80g Kabanossi / Knacker / Chorizo o.ä.*
- 100g Baby(blatt)spinat/Babygrünkohl (frisch o. TK)*
- 40g Hartkäse geraspelt*
- 10g Pinienkerne*
- Öl, Salz, Pfeffer*

- 1) Pinienkerne ohne Fettzugabe 2-3min in einer großen Pfanne rösten, anschließend rausnehmen und kurz abkühlen lassen.*
- 2) In derselben Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Gnocchi darin 8-9min anbraten, ab und zu umrühren bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.*
- 3) Knacker/ Chorizo in kleine Würfel schneiden und in einer zweiten großen Pfanne mit 1 EL Öl 2-3min anbraten.*
- 4) Kochsahne und Tomatenpesto zu den Wurstwürfeln geben, umrühren und einmal aufkochen lassen.*
- 5) Babyspinat nach und nach unterheben bis er zusammengefallen ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
- 6) Gebratene Gnocchi dazugeben und vorsichtig umrühren, dann auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen und Hartkäse bestreuen.*

**Das Gericht schmeckt auch ohne Pinienkerne. Wer vegetarisch essen möchte, kann die Wurst weglassen, muss dann nur etwas stärker würzen.*



*Guten
Appetit*