

Gnocchi-Pfanne mit Babyspinat (vegetarisch)

Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 150g Crème fraiche
- 50g würziger Streukäse (z.B. Gouda o. ä.)
- 75g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Hartkäse geraspelt
- 1TL Basilikumpesto
- Salz (gern Kräutersalz), Pfeffer, Muskat
- (Oliven-)Öl, Weißweinessig, Wasser
- 10g Pinienkerne *



Zubereitung :

- 1) Die Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften, herausnehmen und beiseitestellen.
- 2) Knoblauch abziehen und fein hacken.
- 3) In der Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Gnocchi darin 8-9min unter gelegentlichem Umrühren anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, anschließend diese aus der Pfanne nehmen.
- 4) Währenddessen in einer großen Schüssel Basilikumpesto, 1TL Weißweinessig und 1EL Olivenöl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat dazugeben und gut vermengen.
- 5) Pfanne auswischen, bei mittlerer Hitze 1EL Öl erwärmen und Knoblauch darin 1min anbraten. Hitze reduzieren und mit 50ml Wasser und Crème fraiche ablöschen, mit (Kräuter-)Salz und Muskat würzen.
- 6) Streukäse unter die Soße heben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi in die Soße geben und vorsichtig vermengen.. Kurz vor dem Anrichten portionsweise zwei Drittel Babyspinat unterheben und leicht zusammenfallen lassen.
- 7) Gnocchi auf den Tellern verteilen und mit restlichem Spinat, geraspeltem Hartkäse und Pinienkernen anrichten.

*Das Gericht schmeckt auch ohne Pinienkerne.



Guten  Appetit