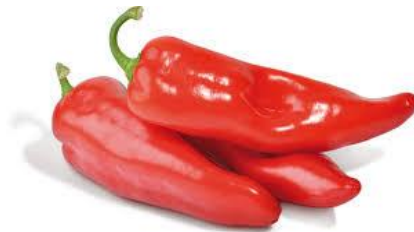


Cremige Gnocchi-Pfanne in Spinat-Tomaten-Soße

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g frische Gnocchi
- 100g Tomaten Pesto (alternativ 200g Tomatensugo oder 50g Tomatenmark)
- 50g (Baby-)Spinat
- 1 Roter (Spitz-)Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 100ml Kochsahne (vegane Alternative 80ml Hafer-Cuisine)
- 10g frische Petersilie/Basilikum (alternativ TK)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl+ Öl, Wasser
- 20g Walnüsse



Zubereitung :

- 1) Knoblauch und Zwiebeln abziehen und Zwiebeln fein würfeln. Paprika entkernen und in 1cm Würfel schneiden. Basilikumblätter abzupfen (Stiele aufbewahren), die Hälfte hacken, den Rest als Dekoration beiseite legen.
- 2) In der Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Zwiebel darin 2-3min anbraten. Paprikawürfel und Basilikumstiele dazugeben, Knoblauch dazupressen und 5min mitbraten. Dann alles mit 100ml Wasser und 100g Tomatenpesto ablöschen, Hitze reduzieren und 4-6min auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach der Kochzeit Basilikumstiele entfernen, gehackten Basilikum zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Walnüsse in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 1-2min rösten, dann herausnehmen. In derselben Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Gnocchi darin 7-8min goldbraun anbraten und anschließend vom Herd nehmen.
- 4) Petersilienblätter fein hacken, Walnüsse grob hacken, beides in einer kleinen Schüssel mit 2EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Kochsahne unter die Tomatensoße rühren und 1-2min köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Spinat portionsweise unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Gnocchi unterheben.
- 6) Gnocchi- Pfanne auf den Tellern verteilen, Petersilien-Walnuss-Öl darüber träufeln und mit restlichen Basilikumblättern garnieren.



Guten  Appetit

