

# Gnocchi mit Tomatenrahm und Spinat

## Zutaten für 2 Personen:

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



## Zubereitung :

- 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) Schinkenwürfel in einer zweiten großen Pfanne mit 1 EL Öl 2-3min anbraten.
- 4) Kochsahne und Tomatenpesto dazugeben, 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 den Schinken weglassen, muss dann nur etwas stärker würzen.

