

## Rezept

# Gnocchi mit Spinat-Käse-Sauce

Ein Rezept von Gnocchi mit Spinat-Käse-Sauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Pfifferlinge oder Champignons	<b>125 g</b> aufgetauter TK-Blattspinat
<b>100 g</b> Sahne	<b>50 ml</b> Milch
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>400 g</b> frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)	<b>125 g</b> Blauschimmelkäse
frisch geriebene Muskatnuss	<b>ca. 1 EL</b> Apfelessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben. Den Spinat ausdrücken. Sahne, Milch und Spinat in einem Topf erhitzen, den Knoblauch schälen und dazupressen.

---

2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Pilze darin 4 Min. rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Spinatsahne geben. Die Gnocchi in der restlichen Butter schwenken und erwärmen.

---

3. Den Käse in der Spinatsahne schmelzen lassen und diese mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Essig abschmecken.

---

4. Die Gnocchi auf Tellern anrichten und die Sauce darauf verteilen.