Rezept

Rucola-Gnocchi

Ein Rezept von Rucola-Gnocchi, am 27.04.2024

Zutaten

	Salz
2	Zwiebeln
3	große Bund Rucola (ca. 500 g)
200 ml	Milch
2 EL	heller Saucenbinder
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
800 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
	1-2 Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
200 g	Sahne
	weißer Pfeffer
200 g	Greyerzer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen lassen, salzen. Die Gnocchi darin ca. 1 Min. ziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Rucola putzen, waschen und trockenschütteln, dann in 3-4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Öl glasig dünsten. Die Rucola dazugeben und unter Rühren 1-2 Min. mitdünsten.

3. Milch und Sahne zu den Rucola geben und einmal aufkochen. Mit dem Saucenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, vom Herd nehmen.

4. Den Käse reiben. Die Gnocchi in eine flache Auflaufform füllen und die Rucola-Sahne-Sauce darüber geben. Mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.