

Rezept

Spinat-Zwiebel-Gnocchi

Ein Rezept von Spinat-Zwiebel-Gnocchi, am 20.04.2024

Zutaten

250 g rote Zwiebeln	2 EL Olivenöl
500-600 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)	300 g TK-Blattspinat
1/8 l Gemüsebrühe	8 Eier
8 getrocknete Tomaten (in Öl)	100 g Mascarpone
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 1 Min. anbraten. Die Gnocchi dazugeben und 1-2 Min. mit anbraten.
2. Den gefrorenen Spinat dazugeben und die Brühe angießen. Den Spinat unter Rühren auftauen und aufkochen lassen. Währenddessen die Eier anstechen und in kochendem Wasser in ca. 8 Min. wachweich kochen.
3. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mit dem Mascarpone zur Gnocchi-Spinat-Mischung geben und alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Die Eier kalt abschrecken, pellen und halbieren. Mit den Spinat-Zwiebel-Gnocchi auf Tellern anrichten.