

Rezept

Gnocchi mit Spinat-Käse-Sauce

Ein Rezept von Gnocchi mit Spinat-Käse-Sauce, am 18.04.2025

Zutaten

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