Rezept

Grüne One-Pot-Gnocchi

Ein Rezept von Grüne One-Pot-Gnocchi , am 12.10.2024

Zutaten

600 g	TK-Rahmspinat
500 g	Gnocchi
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1 Dose	Mais (240 g Abtropfgewicht)
60 g	Pinienkerne
	Pfeffer
60 g	Frischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 15 g F, 17 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Den Spinat in einem Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Gnocchi und abgetropften Mais zum Spinat geben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. garen.

2. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften.

3. Die One-Pot-Gnocchi mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Den Frischkäse unterheben. Auf 4 Teller verteilen und jede Portion mit gerösteten Pinienkernen toppen.