

## Rezept

# Rucola-Gnocchi

Ein Rezept von Rucola-Gnocchi, am 28.03.2025

## Zutaten

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