

Rezept

Spinat-Gnocchi mit Ofenpaprika

Ein Rezept von Spinat-Gnocchi mit Ofenpaprika, am 26.04.2024

Zutaten

3 Paprikaschoten (gelb und rot)	1 EL Olivenöl
1 TL scharfes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	2 EL Pinienkerne
300 g TK-Blattspinat	400 g Gnocchi (Kühlregal)
6-8 Zweige Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Paprika waschen, putzen, halbieren und längs in breite Streifen schneiden. Das Öl in einer Gratinform mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren, Paprikastreifen darin wenden. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen, zwischendurch wenden.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Spinat dazugeben und auftauen. Die Gnocchi unter den Spinat mischen und alles 5-10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Thymian waschen und trocken tupfen, Blättchen abzupfen und zu den Paprika geben. Mit den Spinat-Gnocchi servieren.