Rezept

Spinat-Zwiebel-Gnocchi

Ein Rezept von Spinat-Zwiebel-Gnocchi, am 07.10.2026

Zutaten

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