Gnocchi mit Spinat

Die Gnocchi mit Spinat sind ein wunderbares vegetarisches Rezept. Egal ob als Beilage oder Hauptspeise mit Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Packungen	Gnocchi (a' 450 gramm)
100 g	Pecorino
125 g	junger Spinat
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
200 ml	Schlagobers
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Gnocchi mit Spinat** Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi laut Packungsanleitung gar kochen.

2. In der Zwischenzeit den Jungspinat waschen und trocken schütteln. Den Pecorino Käse reiben. Die Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein zerhacken.

3. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauch glasig andünsten und mit Schlagobers aufgießen.

4. Die Gnocchi in die Sauce geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte vom Käse dazu geben, Spinat unterheben und kurz warten bis er zusammengefallen ist. Auf Teller anrichten und mit dem restlichen Pecorino bestreuen.

Tipp