

# Gnocchi mit Spinat und Sahnesauce

Wenn es mal schnell gehen soll, sind die Gnocchi mit Spinat und Sahnesauce genau das richtige Rezept. Einfach mal ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: Stephan Mosel

## Zutaten

450 g	<a href="#">Spinat</a> (tiefgekühlten)
220 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Gnocchi</a>
4 Blätter	<a href="#">Bärlauch</a> (oder Knoblauchzehen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi mit Spinat und Sahnesauce den Spinat in einen Topf geben und erhitzen, so dass er auftaut, aber nicht kocht! Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden (alternativ: Knoblauch schälen und fein hacken) und dazugeben. Mit Schlagobers aufgießen und nochmal abschmecken, ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Gnocchi darin nach Packungsanweisung zubereiten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Mit der Sauce anrichten und servieren.

## Tipp

Die Gnocchi mit Spinat und Sahnesauce nach Belieben mit etwas Schafskäse verfeinern.