



## GNOCCHI MIT GORGONZOLA-SPINATSOSE / 15 MINUTEN REZEPT



Gnocchi, die kleinen Nocken aus Kartoffeln werden innerhalb von 15 Minuten in eine leckere Hauptspeise verwandelt, indem sie mit dieser Gorgonzola-Spinatsoße zubereitet werden. Wunderbar würzig, schnell und lecker!



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### GORGONZOLA-SPINAT-SOSSE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin für etwa 3 Minuten an. Füge den Babyspinat hinzu und brate ihn so lange an, bis er zusammenfällt und die Flüssigkeit verkocht. Lösche den Spinat mit der Gemüsebrühe und der Sahne ab und lasse die Soße nun aufkochen. Füge den Gorgonzola Käse hinzu, würze mit Pfeffer und den Chiliflocken und schmecke das Gericht bei Bedarf mit Salz ab. Salz wird aber wegen der Gemüsebrühe und des intensiven Gorgonzola-Geschmacks gar nicht benötigt.

Lasse die Soße nun 10 Minuten köcheln, bis sie etwas eindickt.

### GNOCCHI

Lasse in der Zwischenzeit Wasser in einem Topf aufkochen und salze es. Gare die Gnocchi etwa 2-3 Minuten, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Seihe die Gnocchi ab und gib sie direkt zur Soße. Schmecke die Soße mit dem Zitronensaft ab und lasse die Gnocchi etwa 5 Minuten in der Soße ziehen – schalte den Herd jedoch vorher ab.

### ANRICHTEN

Bestreue das Gericht mit gehackten Walnüssen und serviere es noch heiß.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

:

- 2 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 150 g** Babyspinat
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 150 ml** Sahne
- 150 g** Gorgonzola
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Chiliflocke
- 500 g** Gnocchi
- 2 TL** Zitronen (Saft)
- 40 g** Walnüsse