

## Gebratene Gnocchi in herzhafter Gorgonzolasoße

mit Blattspinat und Basilikum

Dieser Klassiker der italienischen Küche ist genau das richtige Essen für goldene Spätsommertage. Mit einem Glas Weißwein auf der Terrasse oder dem Balkon schmeckt es noch besser. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1

vegetarisch, nussfrei







milder Gorgonzola



Spinat



Basilikur



Knoblauchzehe



Zitrone



Sahn

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
frische Gnocchi 1) 3)	500 g	1000 g
Spinat	150 g	300 g
milder Gorgonzola 7)	75 g 🕀	150 g
Basilikum	10 g	20 g
Knoblauchzehe	1/2 🕀	1
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Zitrone	1/2 🕀	1

Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 747 kcal Kohlenhydrate: 92 g Fett: 30 g, Eiweiß: 22 g Ballaststoffe: 5 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .... Salz, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird ....

Wasserkocher, großer Topf, Sieb, große Schüssel, große Pfanne, Knoblauchpresse, Gemüsereibe

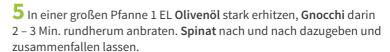


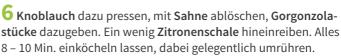
Vorbereitung: Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten.

- Linen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser füllen, 1 TL Salz zufügen, Gnocchi hineingeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und **Gnocchi** ca. 5 Min. im heißen Wasser ziehen lassen.
- Währenddessen: **Spinat** in einem Sieb abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.









- 8 10 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zitrone pressen.
- Zum Schluss zerkleinertes Basilikum zufügen, Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- **8** Gnocchi mit Gorgonzolasoße auf Teller verteilen und genießen.





