



Cremige Gnocchi mit Erbsen

an Estragon-Spinat-Sauce



20-30Min.



2 Personen

FrISChe Erbsen stammen ursprünglich aus Kleinasien, aber heute sind sie auf der ganzen Welt beliebt. In Deutschland werden sie vor allem in Sachsen-Anhalt angebaut und haben von Anfang Juni bis Ende September Saison. Und sie passen ganz hervorragend zu der cremigen Estragon-Sauce mit Spinat und saftigen Gnocchi-Klößchen!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Baby Spinat
- Frischer Estragon
- 1 Packung Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung frische Erbsen, in der Schale
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

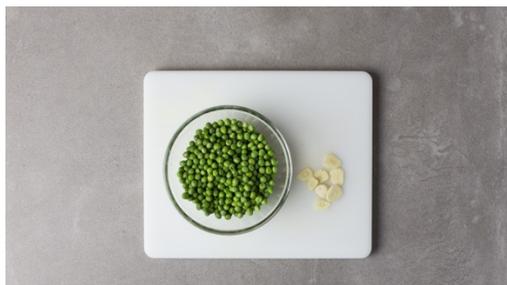
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 755.0kcal, Fett 32.2g, Eiweiß 18.7g, Kohlenhydrate 88.2g



1. Erbsen pullen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Erbsen** aus der Schale pullen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.



4. Erbsen anbraten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Olivenöl mittelhoch erwärmen und den **Knoblauch** ca. 1Min. farblos darin anschwitzen. Dann die **Gnocchi** und **Erbsen** hinzufügen und ca. 2-3Min. anbraten.



2. Sauce mischen

Die **Schale der Zitrone** abreiben und **Zitrone** entsaften. Den **Estragon** von den Stängel streifen und mit **2 TL Zitronenabrieb**, **1-2TL Zitronensaft** und **Crème fraîche** mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Sauce untermischen

Die Hitze runterdrehen und die **Estragon-Sauce** unter die **Gnocchi** mischen, ggfs. etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.



3. Gnocchi kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Gnocchi** und **Erbsen** ca. 4-5Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** anfangen, an die Wasseroberfläche zu schwimmen. **Beides** durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, ca. **50-100ml Pastawasser** auffangen.



6. Fertigstellen

Zum Schluss den **Spinat** unter die **Gnocchi** rühren, bis er leicht eingefallen ist und sofort servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**