



## Cremige Gnocchi mit Erbsen

an Estragon-Spinat-Sauce



20-30Min.



3-4 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

- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Baby Spinat
- 2 Packungen frische Erbsen, in der Schale
- Frischer Estragon
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

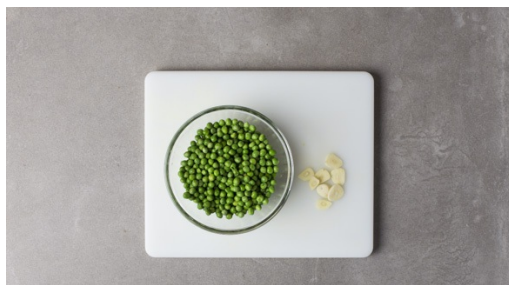
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

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

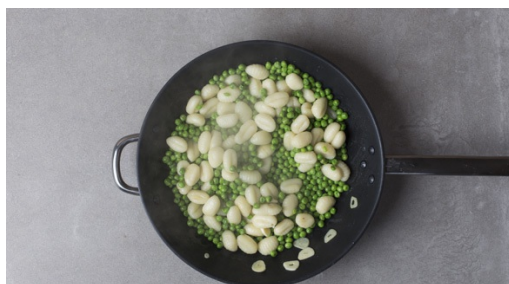
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 32.1g, Eiweiß 18.5g, Kohlenhydrate 87.3g



### 1. Erbsen pullen

In einen großen 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.



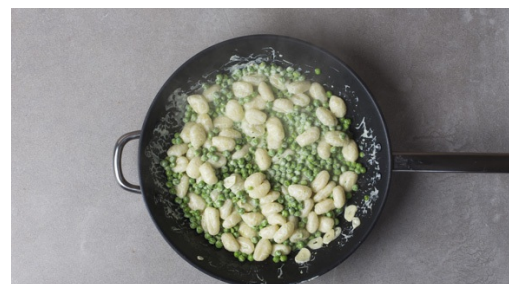
### 4. Erbsen anbraten

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 **2TL Zitronenabrieb**, **1-2TL Zitronensaft** und **Crème fraîche** mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



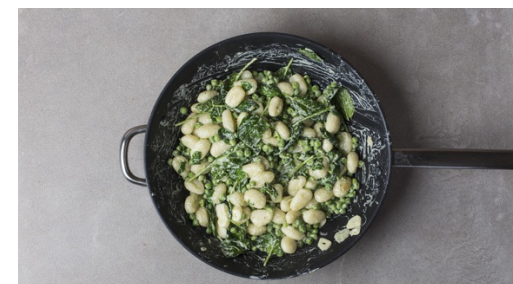
### 5. Sauce untermischen

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. **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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**