



## Gnocchi mit Speckbröseln

in cremiger Spinatsauce



20-30min



2 Personen

Mhh, dieses Gnocchi-Gericht ist ein echter Traum! Eine besonders cremige Sauce mit Babyspinat trifft auf ein deftiges Topping aus Speckwürfeln, getrockneten Steinpilzen und Rosmarin. Die kleinen Kartoffelnocken saugen die cremige Sauce schön auf, so schmecken sie besonders cremig! Das Topping sorgt für einen extra Crunch und die nötige Würze. Uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen.

## Was du von uns bekommst

- Gnocchi <sup>1</sup>
- Speckwürfel
- Babyspinat
- Knoblauchzehe
- frischer Rosmarin
- Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- gelbe Zwiebel
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- getrocknete Steinpilze

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 943.0kcal, Fett 46.6g, Eiweiß 33.2g, Kohlenhydrate 96.4g



### 1. Speckbrösel vorbereiten

**Rosmarinnadeln** von den Zweigen streifen. **Steinpilze, Rosmarin** und **2/3** der **Speckwürfel** sehr fein hacken und vermengen. **Pankobrösel** unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Der übrige **Speck** wird nicht verwendet, kann aber für Gratins oder andere Pastagerichte verwendet werden.



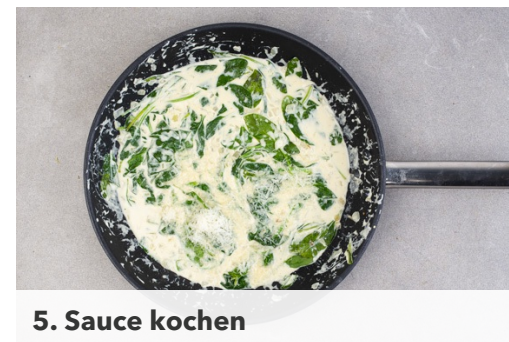
### 4. Gnocchi kochen

Sobald das Wasser kocht, **Gnocchi** für ca. 3-4Min. köcheln lassen, sie sind fertig wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend abgießen.



### 2. Zutaten vorbereiten

**Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **Käse** fein reiben.



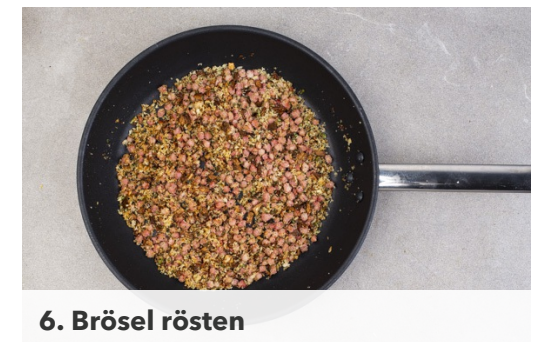
### 5. Sauce kochen

Währenddessen die **Zwiebelpfanne** mit **Crème fraîche** und 100ml Wasser ablöschen. 1 Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. **Spinat** nach und nach dazu geben, bis er in sich zusammenfällt. **3/4** vom **Käse** unterrühren.



### 3. Sauce ansetzen

Einen großen Topf mit 1TL Salz und ausreichend Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Eine große Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Zwiebel** und **Knoblauch** darin ca. 3-4Min. anrösten.



### 6. Brösel rösten

Eine kleine Pfanne mittelhoch erhitzen, **Steinpilz-Speck-Brösel** darin mit 1EL Öl ca. 4-5Min. oder bis der **Speck** leicht knusprig ist anrösten. **Gnocchi** in **Spinatpfanne** geben, gut vermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Teller verteilen, mit restlichem **Käse** garnieren und **Speck-Brösel** darauf verteilen.