



Zitronen-Gnocchi mit Erbsen in Spinat-Sahne-Sauce

 30-40min  2 Personen

Kannst du diesen kleinen, runden Kartoffelklößchen widerstehen? Wie sie da so in ihrer cremigen Sahnesauce liegen, gemeinsam mit den knackigen Erbsen? Wir auch nicht! Die Sauce wird mit frischem Zitronensaft und geriebenem Käse fein sommerlich abgeschmeckt, da werden Groß und Klein satt und zufrieden sein!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung frische Erbsen, in der Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ¹
- 2 italienische Hartkäse ⁷
- 250g Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 47.7g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 32.2g



1. Gnocchi kochen

In einem mittelgroßen Kochtopf 1L leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** ca. 4-5Min. kochen und anschließend in ein Sieb abgießen.



2. Erbsen schälen

In der Zwischenzeit die **Erbsen** aus den Hülsen lösen.



3. Sauce vorbereiten

Die **Schale der Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl erwärmen und die **gekochten Gnocchi** mit dem **gehackten Knoblauch** ca. 1-2Min. goldbraun anbraten.



5. Spinat hinzufügen

Die **Erbsen**, **1/2TL Zitronenabrieb**, **3-4EL Zitronensaft** und nach und nach den **Spinat** hinzufügen und weitere 2-3Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist.



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss ca. **2/3 der Sahne** mit der **Hälfte des Käses** hinzufügen und einmal aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer die Sauce noch cremiger haben möchte, kann auch die gesamte Menge **Sahne** verwenden. Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.