



Zitronen-Gnocchi mit Erbsen in Spinat-Sahne-Sauce

 30-40min  3-4 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 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung frische Erbsen, in der Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 italienische Hartkäse ⁷
- 250g Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- 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 730kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 87.3g, Eiweiß 22.0g



1. Gnocchi kochen

In einem großen Kochtopf 2L leicht gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** ca. 4-5Min. kochen und anschließend in ein Sieb abgießen.



4. Gnocchi braten

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



2. Erbsen schälen

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



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.



3. Sauce vorbereiten

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



6. Sauce fertigstellen

Zum Schluss die **Sahne** mit der **Hälfte des Käses** hinzufügen und einmal aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.