

# MARLEY SPOON



## Cremige Gnocchi-Pfanne

mit Spinat und Schinkenchips



3-4 Personen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die goldbraun gebratenen Gnocchi schmecken einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinkenchips - wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

## Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Babyspinat
- 1 Packung Rohschinken
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 85.1g, Eiweiß 27.1g



**1. Lauchzwiebel schneiden**

Den Backofen bei auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



**2. Schinken rösten**

Die **Schinkenscheiben** nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 8-10Min. backen, bis der **Schinken** knusprig ist.



**3. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3-4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6-8Min. goldbraun anbraten.



**4. Käse reiben**

Den **Käse** fein reiben. Die **Brühwürfel** in einem Messbecher in 400ml heißem Wasser auflösen.



**5. Sauce ansetzen**

Die **Crème fraîche** und die **1/2 der Brühe** unter die **Gnocchi** rühren und kurz aufkochen lassen, dann den **Spinat** hinzugeben.



**6. Käse unterrühren**

Den **Käse** untermischen und alles ca. 1-2Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Ggf. die **restliche Brühe** unterrühren, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Schinken** in mundgerechte „Chips“ brechen. Die **Gnocchi-Pfanne** mit den **Serranochips** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.