



Gnocchi mit Ricotta & Spinat

Heute wird es italienisch auf dem Teller. Wir haben wieder ein gesundes, leckeres und schnelles Rezept: Gnocchi mit Ricotta und Spinat. Mit frischen Zutaten und gesunden Fetten startet man ideal in den Feierabend.

Gesamtzeit: 35 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 300 g Gnocchi (alternativ: vegan mgl.)
- 250 g Babyspinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Ricotta (alternativ: vegan mgl. oder Tofu)
- 100 g geriebener Parmesan (alternativ: vegan mgl.)
- Salz & Pfeffer
- 50 g Erdnüsse
- 2 EL Rapsöl

1 Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Währenddessen die Zwiebel in Ringe schneiden, die Knoblauchzehen sehr fein würfeln und den Babyspinat waschen & trockenschleudern.

2 Gnocchi in Öl kross braten bis sie goldbraun sind. Zwiebelringe und Knoblauchwürfel für ca. 1 Minute mit anbraten und anschließend Ricotta oder zerbröselten Tofu und 50 g Parmesan unterrühren. Alles nach Geschmack würzen und den Babyspinat unterheben.

Achtung: Der Spinat darf nicht zu lange köcheln, da er sonst bitter schmeckt. Er soll lediglich leicht zusammenfallen.

3 Zuletzt die Erdnüsse in einer weiteren Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und leicht salzen. Gnocchi anrichten, mit restlichem Parmesan bestreuen und Erdnüssen garnieren.

Guten Appetit!