

Gnocchi Pfanne mit Spinat und Knoblauch



1. Pastawasser aufsetzen und eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen.
2. getrocknete Tomaten und Knoblauchzehe in Streifen schneiden.
3. Kirschtomaten halbieren.

500 g Gnocchi kaufen oder selber machen
5 getrocknete Tomaten
4 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Mehl
250 ml (leichte) Sahne
100 ml Milch
150 g TK Spinat
30 g geriebener Parmesan
150 g Kirschtomaten
1 Kelle Pastawasser
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
½ TL Muskat

1. Butter in der Pfanne erhitzen und die getrockneten Tomaten sowie den Knoblauch darin anbraten.
2. Wenn der Knoblauch langsam braun wird, kannst du das Mehl einrühren.
3. Mit Sahne und Milch aufhießen und gut einrühren bis es anfängt zu kochen.
4. TK Spinat dazugeben und ebenso einrühren bis er aufgetaut ist.
5. Nun kannst du die Gnocchi ins kochende Pastawasser geben und währenddessen deine Soße mit den Gewürzen und dem geriebenen Parmesan abschmecken.
6. Halbierte Kirschtomaten und Gnocchi in die Soße geben. Ggf. auch eine Kelle Pastawasser hinzugeben, damit die Soße cremig wird.
7. Alle Zutaten für ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.