GNOCCHI MIT SPINAT, WALNÜSSEN UND UNSERE TOMATEN-SAHNE PASTA-SAUCE

ZUTATEN FÜR 2 - 3 PORTIONEN:

600 g	Gnocchi aus dem Kühlregal
2 EL	Olivenöl
2	Schalotten
½	Knoblauchzehe
120 g	frischen Babyspinat
400 g	Tomaten-Sahne-Sauce
	Pfeffer
	Salz
80 g	Walnusskerne
50 g	Parmesan, gehobelt

ZUBEREITUNG:

1. Gnocchi mit 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Min. anbraten. Mehrmals wenden.
2. Inzwischen Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Anschließend Blattspinat und 1 EL Wasser zugeben und die Blätter bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen.
3. Nun die Tomaten-Sahne-Sauce zu den Gnocchi in die Pfanne geben und kurz erwärmen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Die Walnusshälften in kleinere Stücke hacken und gemeinsam mit dem Spinat in die Pfanne geben. Alles gut durchmengen und portionsweise mit Parmesanspänen servieren.

ca. 20 MIN

GOOD FOOD

www.bempflinger.com

Bempflinger Lebensmittel GmbH | Stuttgarter Str. 3 | 72655 Altdorf

BEMPFLINGER