

Cremige GNOCCHI-PFANNE



für
4 PERSONEN



MIT SALSICCIA, SPINAT UND MOZZARELLA

HERZHAFT • CREMIG • AROMATISCH ♥

Zarte Gnocchi, würzige Salsiccia, frischer Spinat und cremiger Mozzarella – eine rundum köstliche Pfanne, die schnell zubereitet ist und einfach begeistert!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 800 g frische Gnocchi aus dem Kühlregal
- 400 g Salsiccia
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g frischer Babyspinat
- 2 Kugeln Mozzarella (ca. 250 g)
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- etwas frisches Basilikum zum Servieren



ZUBEREITUNG

- 1 Die Cherrytomaten waschen und halbieren.
- 2 Den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen.
- 3 Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 4 Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen.
- 5 Die Haut der Salsiccia entfernen und das Brät in kleine Stücke zupfen.
- 6 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Salsiccia hineingeben und rundherum kräftig anbraten.
- 7 Die Gnocchi direkt aus der Packung hinzufügen und einige Minuten mitbraten, bis sie leicht goldbraun sind.
- 8 Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
- 9 Die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und etwa 2–3 Minuten mitbraten.
- 10 Sahne und Gemüsebrühe angießen.
- 11 Den Parmesan und die italienischen Kräuter einrühren.
- 12 Die Soße bei mittlerer Hitze einige Minuten cremig einkochen lassen.
- 13 Den Babyspinat portionsweise unterheben und zusammenfallen lassen.
- 14 Die Hälfte des Mozzarellas unterrühren.
- 15 Die Gnocchi-Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salz dabei vorsichtig sein, da Salsiccia und Parmesan bereits sehr würzig sind.
- 16 Den restlichen Mozzarella auf der Pfanne verteilen. Einen Deckel auflegen und den Mozzarella bei niedriger Hitze schmelzen lassen.



TIPP: Mit frischem Basilikum und etwas zusätzlichem Parmesan servieren.



Guten Appetit! ♥

