Gnocchi di Pasta Quattro Formaggi

Nudel-Gerichte » Gnocchi

Zutaten (2 Personen)

» 300g Blattspinat
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1EL Öl
» 500ml Wasser
» Pfeffer
» 1EL geh. Walnüsse
» 1 Beutel Gnocchi di Pasta Quattro Formaggi

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Blattspinat auftauen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Spinat zugeben und kurz mitdünsten.

3. In einem Topf Wasser erwärmen und Maggi Pastaria Gnocchi di Pasta Quattro Formaggi einrühren, zum Kochen bringen und ca. 5min offen kochen, bis die Sauce sämig ist. Blattspinat zufügen und mit heiß werden lassen.

4. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Mit Walnusskernen bestreuen.

Nährwerte: 656kcal/E23g/F25g/KH80g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003 Rezept-Nr: 448

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke