



Esther Klever

ESTHERS SCHNELLE GNOCCHIS



Quelle Rezept ©
Esther Klever
www.saxofonistin.com

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

VORBEREITUNG 10 MINUTEN - ZUBEREITUNG 5 MINUTEN -
GESAMT 15 MINUTEN

- 200g Gnocchi
- 250g frische Tomaten oder stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Paprika
- 250g Baby Spinat
- Basilikum
- Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- 2 EL Creme Fraiche
- 30g Walnuskerne
- Schnittlauch
- Parmesan



ZUBEREITUNG

1. Die Paprika in Stücke schneiden, basilikum vom Stiel abziehen und die Stiele mit der Paprika in etwas Olivenöl scharf anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit den frischen / bzw. stückigen Tomaten ablöschen und etwa 5 min. einkochen lassen.
4. Creme Fraiche und Spinat dazugeben.
5. Die Gnocchi in Olivenöl goldbraun braten.
6. Walnuskerne klein hacken und mit dem, in Röllchen geschnittenen, Schnittlauch vermengen.
7. Gnocchi mit der Soße anrichten und mit dem Walnuss-Schnittlauch- Topping bestreuen. Parmesan darüber reiben und genießen.



Esthers Tipp: Die Stiele vom Basilikum mit verwenden!



KOCHBEATS / VOERSTMUSIC AM VOERSTENHOF 7 44379 DORTMUND
TEL.: +49 (0)2 31 - 6 96 91 98 FAX: +49 (0)2 31 - 7 26 10 79
WWW.KOCHBEATS.DE INFO@KOCHBEATS.DE

