

Liebe Köch*innen,

ein schönes einfaches Pfannengericht bestehend aus Gnocchi, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Spinat. Einfach zubereitet ohne viel Drumherum. Lecker!

Das Rezept ist so gestaltet, dass es sowohl mit Milchprodukten als auch mit veganen Alternativen funktioniert.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Packung Gnocchi 400 g
- 100 g getrocknete Tomaten
- 250 g Cherrystrauchtomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- 500 g Spinat
- 100 ml (Pflanzen) Milch
- 100 g (pflanzlicher) Sauerrahm
- (veganer) Parmesan, nach Geschmack
- Olivenöl, Salz, evtl. Pfeffer

Zubereitung

Zuerst Spinat waschen und in ganz grobe Streifen schneiden, Knoblauch schälen und hacken, Kirschtomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten in grobe Streifen schneiden. Gnocchi nach Packungsanweisung kochen (Kochwasser aufheben bzw. parallel zur Sauce am Herd machen). Knoblauch und getrocknete Tomaten in reichlich (!) Olivenöl anbraten, bis der Knoblauch ganz leicht röstig wird. Gegarte Gnocchi und etwa 150 ml Kochwasser hinzufügen und so lange einköcheln bis es sehr dick wird. Dann Sauerrahm, Milch, Tomaten und Spinat zugeben und unter rühren noch etwa 3 Minuten köcheln. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss frisch Parmesan drüber reiben.