

KABANOS KARTOFFELGNOCCHI MIT BLATTSPINAT

FÜR 4 PERSONEN

40 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

150 g Houdek Kabanos Käse

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

250 ml Sahne

200 g junger Blattspinat

600 g frische Kartoffelgnocchi

Muskatnuss, frisch gerieben

80 g frischer Parmesan, gehobelt

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung:

1. Die Houdek Kabanos in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kabanosscheiben darin anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und glasig andünsten.
2. Die Sahne zugießen, aufkochen und etwa 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Nach und nach den Spinat in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen.
3. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser garen und auf einem Sieb abgießen. Die Gnocchi in die Soße geben und gut durchschwenken. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Die Gnocchi auf Tellern anrichten und mit dem gehobelten
5. Parmesan bestreuen.

