Gnocchi mit Ricotta und Spinat

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	10 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
50 ml	Weißwein
3 EL	Ricotta
150 g	Spinat
40 g	Walnüsse
50 g	Grana Padano
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gnocchi nach Packungsangabe garen.
Währenddessen Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
Spinat waschen, trocknen, Stiele entfernen und grob schneiden.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzufügen und 2 min. mitbraten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen.
Ricotta und Spinat hinzugeben und zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
Gnocchi auf einem Teller anrichten und mit Parmesan und Walnüssen bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet