

## Schnelle Gnocchi mit Chorizo, roter Paprika und Spinat

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Zwiebeln in Würfel schneiden. Chorizo in Scheiben schneiden.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chorizo ca. 2 Minuten anbraten. Paprika und Zwiebeln hinzugeben und weitere 5 Minuten anschwitzen. Spinat hinzugeben und ca. 5 Minuten braten.

- 4 -

Gnocchi in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten für 2 Portionen

400 g Gnocchi  
200 g Chorizo  
1 rote Paprika  
1 kleine Zwiebel  
200 g Babyspinat  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Feierabend, Hunger, keine Lust zu kochen - Und was machst du? Den Lieferservice anrufen und warten? Das kannst du viel einfacher haben: Diese köstlichen Gnocchi mit herzhafter Chorizo, knackiger Paprika und frischem Babyspinat sind innerhalb von 25 Minuten ohne großen Aufwand zubereitet. Keine Wartezeit und einfach lecker!

- 1 -

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Beiseitestellen.

- 2 -

Zwiebeln schälen. Paprika entkernen und zusammen mit