

## Schnelle Gnocchi mit Ricotta-Spinat-Sauce

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



anschließend entsaften. Knoblauch abziehen und fein hacken sowie Parmesan reiben. Spinat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

- 3 -

In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Spinat hinzugeben und 2-3 Minuten rühren, bis er zusammengefallen ist. Anschließend vom Herd nehmen und Ricotta, 1 EL Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft sowie 2/3 des Parmesans unterheben.

- 4 -

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Nach Ablauf der Garzeit abseihen und zum Spinat in die Pfanne geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Zum Servieren mit restlichem Parmesan bestreuen und Basilikumblättern garnieren.

### Zutaten Für 2 Personen

5 g Basilikum  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
40 g Parmesan  
300 g frischer Spinat  
100 g Ricotta  
400 g Gnocchi  
1 Esslöffel Olivenöl

Beim Geruch von frischem Basilikum läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen - dann baden die kleinen Gnocchi auch noch in einer cremigen Ricotta-Sauce und frischem Spinat. Urlaub für den Gaumen.

- 1 -

In einem Topf 1 Liter Wasser für die Gnocchi zum Kochen bringen, anschließend salzen.

- 2 -

Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone gründlich waschen, Schale fein abreiben und