



Gnocchi in Gorgonzola-Sahne auf Tomatenspinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos-herzhaft-pikant, frisch, für jeden Tag, preiswert

Zutaten

- 500 g frische Gnocchi aus dem Supermarkt
- 100 g Gorgonzola Käse, gebröckelt
- 1 kg frischer Blattspinat (geht auch mit TK-Blattspinat)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml Sahne
- 1/4 l Milch
- 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt in Würfeln
- 1-2 EL heller Instant-Soßenbinder
- 1 EL Butter
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Tomatenspinat:

Schritt2

Den Spinat putzen, von groben Stängeln befreien, mehrfach mit frischem Wasser waschen, trocken laufen lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, den Spinat dazu geben, 1-2 min . zusammen fallen lassen.

Schritt4

Salzen, pfeffern, kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel unter heben.

Schritt5

Die Gorgonzola-Sahne:

Schritt6

Die Milch mit der Sahne aufkochen und den Gorgonzola schmelzen lassen. Mit dem Soßenbinder "sämig" binden, kurz einmal aufkochen, pikant mit Cayenne abschmecken.

Schritt7

Die Gnocchi lediglich 1 min. in kochendes Salzwasser geben, ziehen lassen, abgießen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Gnocchi auf dem Tomatenspinat anrichten und mit etwas Sauce überziehen, restliche Sauce extra reichen.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, für jeden tag, gnocchi, preiswert, Tomatenspinat, vegetarisch **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-in-gorgonzola-sahne-auf-tomatenspinat/>