

Gnocchi mit Frühlingskräutern und Spinat

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

250 g Gnocchi

50 g Frühlingskräuter (Brennnesselspitzen, Rucola, Bärlauch, Basilikum, etc.)

250 g Spinat

1 Knoblauchzehe

1 Chili

2 EL Olivenöl

Mediterrane Kräuter frisch oder TK (nach Belieben)

Salz, Pfeffer

100 g Schafskäse

etwas Parmesan

Zubereitung

1. 250 g Gnocchi nach Anweisung kochen. 50 g Frühlingskräuter und 250 g Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. 1 Knoblauchzehe und 1-2 Chilis reinigen, klein hacken.

2. Pfanne leicht erhitzen, 2 EL Olivenöl dazu, die Chili, den Knoblauch darin leicht andünsten. Gnocchi, und die mediterranen Kräuter hinzufügen. Frühlingskräuter und den Spinat dazugeben, alles leicht vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, den gewürfelten Schafskäse 100 g unterheben und direkt servieren.

3. Nach Belieben noch etwas Parmesan darüber streuen.