



Leichter kochen,
besser essen!



KW 30
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

Zitronenfrische Spinat-Ricotta-Gnocchi mit Parmesan

Wenn es um Pasta geht, macht den Italienern keiner was vor. Das testen wir heute gleich mal mit Gnocchi, Ricotta und Mascarpone zum gesunden Spinat und dem Geschmack der in der Sonne Italiens gereiften Zitronen. Nur noch ein Schlückchen Limoncello dazu und der Abend ist perfekt. Guten Appetit!



20 min.



Stufe 1



Basilikum



Zitrone



Knoblauch



Parmesan



Spinat




Mascarpone



Ricotta-Gnocchi

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Basilikum	5 g	10 g
Zitrone 	1/2	1
Knoblauch 	1/8	1/4
Parmesan 7)	40 g	80 g
Spinat	150 g	300 g
Mascarpone 7) 	125 g	250 g
Ricotta-Gnocchi 1) 7) 15)	500 g	1000 g

 Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

15) Kann Spuren von

Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 793 kcal

Kohlenhydrate: 88 g

Fett: 37 g, Eiweiß: 22 g

Ballaststoffe: 5 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Zitronenreibe und -presse, Käsereibe, Sieb, großer Topf, große Pfanne



1 **Basilikum** waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. **Zitrone** waschen, Schale fein abreiben, dann entsaften. **Knoblauch** abziehen und klein schneiden. **Parmesan** reiben. **Spinat** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser für die **Gnocchi** aufsetzen.



3 In einer großen **Pfanne** 1 EL **Olivenöl** erhitzen und **Knoblauch** kurz darin anbraten. **Spinat** hinzugeben und zusammenfallen lassen. Tipp: Wenn der **Spinat** ein zu großes Volumen für die Pfanne hat, diesen in kleinen Portionen nach und nach in die Pfanne geben, bis aller **Spinat** zerfallen ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen. **Mascarpone**, etwas **Zitronenabrieb**, 2 EL **Zitronensaft** und $\frac{2}{3}$ des **Parmesans** vorsichtig unter den Spinat heben.



4 **Ricotta-Gnocchi** nach Packungsanleitung fertig garen. In einem Sieb abgießen, dann zum **Spinat** in die Pfanne geben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und gut miteinander vermischen.

5 **Spinat-Ricotta-Gnocchi** auf tiefen Tellern verteilen, mit **Basilikumstreifen** und restlichem **Parmesan** bestreuen und genießen!

