

Gnocchi „Genusszeit“

Zutaten für 3-4 Personen:

- 500g TK-Blattspinat
- ca. 500 g frische Gnocchi
- 2 Kugeln Büffelmozzarella (Ges. Abtropfgewicht ca. 200 g)
- 2 frische Knoblauchzehen
- 3 El Olivenöl
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 1 Glas Weckzeit-Paprika Sauce „Genusszeit“

500 g TK-Blattspinat auftauen lassen und gut das Wasser herauspressen. Der Spinat wird anschließend kalt gewürzt. In eine Tasse gibt man hierfür: 3 El Olivenöl, ½ Tl Meersalz, 2 frisch gepresste Knoblauchzehen und etwas frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer. Die Gewürzmischung mit einem Teelöffel verrühren, auf den kalten Spinat geben und gut untermengen. In der Zwischenzeit Salzwasser aufsetzen und sprudelnd kochen lassen. Die frischen Gnocchi in das kochende Wasser hinein geben und solange kochen lassen bis diese oben schwimmen (ca. 3 – 5 min). Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aufnehmen, gut abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Das Ganze mit der Weckzeit-Sauce Paprika „Genusszeit“ übergießen und den gewürzten Spinat darauf verteilen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Spinat legen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. bei 180 Grad (Umluft) fertig garen.

Guten Appetit!