Gnocchi mit Spinat

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Schalotten
- 500 g Blattspinat
- 600 g Gnocchi
- 100 g Frischkäse
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Optional:

- Walnüsse
- Muskatnuss
- 100 g Kirschtomaten

Zubereitung

- Schalotten abziehen und fein würfeln. Spinat waschen, Gnocchi nach Anleitung garen und, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieb abgießen.
- Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin 2 Minuten anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen und dann die Temperatur runterstellen.
- Spinat hinzugeben und etwa 3 Minuten zusammenfallen lassen und weitere 4 Minuten anbraten.
- Frischkäse einrühren und 5 Minuten einköcheln lassen.
- Gemüsebrühe mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.
- Gnocchi dazugeben und etwa 5 Minuten erwärmen.
- Fertige Spinat-Gnocchi auf zwei Tellern verteilen und ggf. mit den Walnüssen und Tomaten garnieren.

Spinat enthält Folsäure, Vitamin A, B und F sowie diverse Mineralstoffe.