

# DINNERLY



## Safran-Gnocchi auf Chorizo-Tomatensauce verfeinert mit Crème fraîche und Spinat



30-40min



2 personen

Chorizo-Tomatensauce? Ja, du hast richtig gehört: In diesem Sößchen verstecken sich kleine, würzige Stücke pikanter Wurst. Und als ob das noch nicht lecker genug wäre, kommt die Sauce außerdem dank Crème fraîche herrlich sahnig daher. Oh, und Spinat sorgt für hübsche grüne Tupfer! Dazu gibt es goldbraun gebratene Gnocchi, die wir mit aromatischem Safran verfeinern. Ein Essen für echte Genießer!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 doosje saffraanraden
- 2 sjalotjes
- 2 schijven chorizo <sup>7</sup>
- 1 blik cherrytomaten
- 500g gnocchi <sup>1</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g babyspinazie

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- 3el boter <sup>7</sup>
- ½tl honing
- peper en zout
- 2½ml balsamicoazijn <sup>17</sup>

## KOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1241kcal, vet 73.6g, koolhydraten 106.7g, eiwit 34.4g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Safranfäden** in 50ml warmes Wasser einlegen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chorizo** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



### 2. Chorizo anbraten

Die **Schalotten** und die **Chorizo** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



### 3. Sauce köcheln

Den Knoblauch ca. 30Sek. mitbraten, dann die **Dosentomaten** und 1 Prise Salz in den Topf geben. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** 8–12Min. köcheln lassen.



### 4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 6–8Min. knusprig und goldbraun braten. Erneut 1EL Butter, 1 Prise Salz und die **Safranfäden samt Wasser** zugeben und ca. 1Min. einköcheln lassen.



### 5. Sauce verfeinern

Die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren, den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Die **Sauce** mit je ½TL Balsamicoessig und Honig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Safran-Gnocchi** mit der **Chorizo-Tomatensauce** anrichten und servieren.



### 6. Tierisch gut

Lust auf noch mehr Proteine – und Dekadenz? Dann kannst du ein paar Garnelen in die Tomatensauce geben. Entweder du fügst sie roh hinzu und lässt sie in der Sauce fertig garen, oder du brätst sie goldbraun an und gibst sie am Ende nur noch für wenige Minuten in die Tomatensauce. So oder so, sie machen auf jeden Fall ordentlich was her!