



## Knusprige Gnocchi aus dem Ofen

mit zitroniger Käse-Spinat-Sauce



ca. 25min



2 personen

Gnocchi sind heutzutage in aller Munde. Ein gar nicht so wohl gehütetes Geheimnis ist zudem, dass sie gebraten oder gebacken der Zenit des Genusses sind – unter einer knusprigen Oberfläche kommt das fluffige Innere nämlich noch besser zur Geltung! Heute gibt es angeröstete Kartoffel-Erbsen-Gnocchi in einer cremigen Käsesauce, die du mit Spinat, Zitrone und Knoblauch verfeinerst. Knusprig, cremig, köstlich!

## Wat je van ons krijgt

- 400g aardappel-erwtengnocchi<sup>1</sup>
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes harde kaas<sup>3,7</sup>
- 100g babypinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem<sup>1</sup>
- peper en zout
- 45ml olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 701kcal, vet 29.9g, koolhydraten 85.1g, eiwit 21.8g



### 1. Gnocchi backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf der mittleren Schiene des Ofens in 14-16Min. goldbraun und leicht knusprig backen.



### 4. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben.



### 2. Zutaten vorbereiten

Die **½ der Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren. Die **abgeriebene Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 5. Sauce verfeinern

**1TL Zitronenschale** in die **Sauce** rühren, dann den **Spinat** unterheben und die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. 1EL Mehl einrühren, weitere 30Sek. braten. Mit 200ml Wasser ablöschen und 3-4Min. köcheln.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** und die **½ des Käses** mit der **Sauce** vermengen. Die **Gnocchi** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **restlichen Käse** sowie ggf. **übriger Zitronenschale** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.