

Gnocchi mit einer Sauce mit Spinat und Tomaten 1/2

PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Gnocchi mit einer Sauce mit Spinat und Tomaten



Zutaten für 2 Personen:

100 g frischer Spinat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
2 sehr reife Tomaten
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika oder Chilliflocken
frisch geriebener Parmesan
Zitronenzesten von 1 Bio-Zitrone

Gnocchi aus Pastateig

Zubereitung:

Den Spinat putzen, welke oder matschige Blätter wegwerfen, harte Stiele abzwicken. Gründlich im stehenden Wasser waschen, abtropfen lassen und trocken schleudern. Hier finden Sie [Tipps für die Zubereitung von Spinat](#). Die Schale von der Zwiebel und der Knoblauchzehe abziehen. Beides in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren, den harten Stielansatz heraus schneiden und grob würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, bis sie glasig sind. Die Tomatenwürfel zugeben und unter Rühren weiter braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Sauce sollte teils cremig, teils stückig sein. Den Spinat zugeben und unter die Tomaten mischen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, die Pfanne vom Herd nehmen.

Die gekochten Gnocchi untermischen, portionsweise auf Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Als Topping die Zitronenzesten darüber verteilen. Die Pasta sofort servieren.

Tip: Wenn sie keine Tomatenschale in der Sauce mögen: Tomaten vor der Zubereitung schälen. Tomaten kreuzweise am Stielansatz einschneiden und für 1-2 Minuten ins kochende Wasser legen. Abschrecken und die Schale mit einem scharfen Messer abziehen.