

für 2 Erwachsene und 2 Kinder

### **Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesauce**

#### Zutaten

1 kg Gnocchi • 60 g Zwiebeln, frisch • 1 EL Rapsöl • 300 g Blattspinat, frisch oder TK • 300 g Champignon (frisch) • 50 ml Gemüsebrühe • 140 g Kräuterfrischkäse (30 % Fett i.Tr) • Jodsalz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Zubereitung

- Die Gnocchi nach Packungsanweisung garen.
- Für die Gemüse-Käse-Soße die Zwiebelwürfel in Öl andünsten.
- Zerkleinerte Spinatblätter und in Scheiben geschnittene Champignons zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Frischkäse einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

(Quelle DGE)

