



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GNOCCHI MIT GEBRATENER ARTISCHOCKE UND SPINAT



HAUPTZUTAT
Nudeln

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
6-8

ZUTATEN

- Olivenöl
- 340 g marinierte Artischocken aus der Dose oder dem Glas, abgetropft und halbiert
- 2 rote Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 750 ml Sahne
- 400 g Babyspinat
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 kg Beutel fertige Gnocchi, nach Packungsanweisung gekocht
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 200 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Etwas Olivenöl in einer Schmorpfanne (28 cm) von Le Creuset auf mittlerer Stufe erhitzen und die abgetropften Artischockenhälften darin karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Einen weiteren Spritzer Öl hinzufügen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann den Knoblauch hinzufügen und für 1 Minute mitbraten, bis er duftet.
4. Dann mit der Sahne aufgießen und die Hitze ein wenig erhöhen. Die Sauce aufkochen, dann unterköcheln um die Hälfte einreduzieren.
5. Den Spinat in die Sahnesauce geben und rühren, bis er leicht in sich zusammengefallen ist. Vom Herd nehmen. Mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.
6. Die Zitronenschale dazugeben und die Gnocchi untermischen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen, den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darüber verteilen und 20 – 25 Minuten im Backofen backen, bis der Käse goldbraun ist.
7. Mit einem grünen Salat servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset; www.lecreuset.com