

GNOCCHI MIT CREMIGER KÜRBIS-SPINATSAUCE

Heute habe ich ein bisschen vegetarisches Soulfood für euch - Gnocchi mit cremiger Kürbis-Spinatsauce um genau zu sein. Den Kürbis und den Spinat hatte ich noch von meiner Ayurveda-Kochsession übrig und so stand dieses leckere Abendessen ohne große Umstände ganz flott auf dem Tisch. Übrigens wurde ich darauf hingewiesen, dass die Gabel auf meinen Fotos immer in die falsche Richtung zeigt wenn sie schon „im Essen“ steckt. Nun ja, da ich Linkshänder bin kann ich das so pauschal nicht bestätigen - auf jeden Fall habe ich es diesmal „richtig herum“ probiert und muss sagen: das sieht für mich total komisch aus, ich hoffe ihr könnt auch weiterhin mit diesem kleinen optischen Fehler leben!



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Gnocchi

150-200g Hokkaido

2 Hand voll Spinat

1/2 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

etwas Rapsöl

Pfeffer & Salz

50g Creme fine oder Schlagsahne

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Kürbis entkernen und klein würfeln, den Spinat waschen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch anschwitzen.

Den Kürbis dazu geben, alles mit 200ml Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und dann 12-15 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis fast gar ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen.

Die Gnocchi und den Spinat dazu geben und alles noch 3-4 Minuten köcheln lassen. Am Ende die Sahne einrühren und alles ein letztes Mal mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Gnocchi mit cremiger Kürbis-Spinatsauce auf tiefe Teller verteilen.

Viel Spaß beim Kochen!

