

# GNOCCHI MIT ZUCCHINI UND SPINAT

Ich habe für die nächsten Tage schon ein paar Rezepte auf der to-do Liste - nicht um sie zu kochen sondern um sie zu bloggen. Eins davon sind diese Gnocchi mit Zucchini und Spinat. Die müssten wohl eigentlich Gnocchi mit Zucchini und Spinat und gelber Paprika und Aubergine heißen, aber das klingt doch irgendwie ein bisschen holprig. Auf jeden Fall sind sie super flott gemacht und ein wunderbares schnelles Essen für „unter der Woche“! Und falls ihr genau solche Gnocchi Fans seid wie ich, dann habe ich hier noch ein paar andere Rezepte für euch.



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Gnocchi (aus dem Frischeregal)

1/2 Aubergine

1 kleine Zucchini

1 gelbe Paprika

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

150g frischer Spinat

1 EL Paprikamark (oder Tomatenmark)

Pfeffer & Salz

etwas Rapsöl

1/3 Zitrone (ein Spritzer Zitronensaft)

etwas frische Petersilie (2-3 Stängel)

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini und die Aubergine ebenfalls in Stücke schneiden und die Petersilie fein hacken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Aubergine darin anschwitzen. Nach 3-4 Minuten die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika dazu geben und anbraten bis die Zwiebel glasig wird. Das Paprikamark mit anrösten und gut mit dem Gemüse vermischen. Am Ende die Zucchini untermengen.

Die Gnocchi voneinander lösen, zusammen mit dem Spinat in die Pfanne geben und alles mit einer großen Tasse Wasser auffüllen. Mit Pfeffer und Salz würzen und 3-4 Minuten köcheln lassen bis die Gnocchi gar sind und der Spinat zusammengefallen ist. Ganz am Ende die Petersilie unterheben, alles mit dem Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!