



GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.2 kg Gnocchi, gekocht

200 g Blattspinat

FÜR DIE KÄSESAUCE

1 kg

300 g Reibkäse

250 ml Weißwein oder Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und aufkochen.
2. Die gekochten Gnocchi dazugeben und den Blattspinat dazumischen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.