



# GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## Tipps

Statt Weisswein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**600 g** Gnocchi, gekocht

**100 g** Blattspinat

## FÜR DIE KÄSE-RAHMSAUCE

**500 g**

**150 g** Reibkäse

**125 ml** Weisswein

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

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