



# GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT



## QimiQ AVANTAGES

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



10



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1.2 kg** Gnocchi, cuit

**200 g** Épinards en branches

## FÜR DIE KÄSESAUCE

**1 kg**

**300 g** Reibkäse

**250 ml**

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

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.