



GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSESAUCE UND BLATTSPINAT



QimiQ AVANTAGES

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



10



Tipps

Statt Weißwein kann auch Gemüsebrühe verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Gnocchi, cuit

100 g Épinards en branches

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g

150 g Reibkäse

125 ml Vin blanc

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.