



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 KÄSESAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

150 g Reibkäse

125 ml Weißwein

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.