

Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Gnocchi
- 200 ml Sahne
- 2 EL Frischkäse
- 100 g Kochschinken
- 80 g frischer Spinat
- 100 ml Milch
- 1 TL [Gemüsepaste](#) oder Instantgemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schnittlauch
- 50 g Parmesan



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce selber machen:

1. Schneide zuerst den Kochschinken in Würfel.
2. Schäle die Knoblauchzehe.
3. Gib die Sahne, den Frischkäse, die Milch und die Gemüsepaste in eine Schüssel und verrühre sie.
4. Presse den Knoblauch hinein und füge den Schnittlauch zu.
5. Reibe den Parmesan hinein und verrühre alles gut zu einer cremigen Sauce.
6. Brate die Schinkenwürfel in etwas Olivenöl an und rühre dann die Sauce ein. Lasse sie kurz aufkochen und reduziere dann die Hitze.
7. Wasche den Spinat, schneide ihn in große Stücke und gib ihn in die Sauce.
8. Bereite die Gnocchi nach Packungsanleitung zu und gib sie dann in die Sauce.
9. Rühre sie gut unter und serviere sie dann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

