



## April 2016: Gnocchi mit Spinat-Frischkäse-Soße

### Zutaten:

- » 1 Packung fettarmer Frischkäse
- » 100 g frischen Blattspinat
- » 5 getrocknete Tomaten
- » 200 ml Gemüsebrühe
- » 1 Packung Gnocchi, trocken
- » 1 gewürfelte Zwiebel
- » Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

### Zubereitung:

Die Zwiebel im Öl andünsten, Blattspinat dazu geben und anschwitzen; getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und ebenfalls dazufügen. Jetzt die Gemüsebrühe und den Frischkäse unterrühren, mit den Gewürzen abschmecken und köcheln lassen. Die Gnocchi werden nach Packungsangabe gekocht und mit der Soße angerichtet.