
Gratinierte Gnocchi mit Spinat

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

- 500 g Spinat
- 1,0 Knoblauchzehe
- Öl für die Pfanne
- Salz & Pfeffer
- 100 g Schinkenspeck
- 2,0 EL Butter
- 1,0 Orange
- 50,0 ml Rotwein
- 500 g Gnocchi
- 200 g Fontina oder Sennkäse
- 50,0 g Mandelblättchen

(Angaben für 3 Personen)

Wenig Aufwand bereitet dieses schnell zubereitete und raffiniert schmeckende Gratin.

Zubereitung

Den Spinat gründlich waschen. Den Knoblauch in etwas Öl andünsten und den Spinat dazugeben und einfallen lassen. Eventuell durch ein Sieb ausdrücken.

Den Schinkenspeck würfeln, die Orange auspressen. Den Schinkenspeck in der Butter anbraten, mit Orangensaft und Wein ablöschen, fast einkochen lassen. Die Gnocchi in Salzwasser garen.

Den Backofen auf 225°C vorheizen. Den Spinat und die Gnocchi in einer gefetteten Form verteilen. Die Schinken-Sauce darüber geben. Den Käse darüber reiben und das Gratin mit den Mandelblättchen bestreuen. 15 bis 20 Minuten im Backofen gratinieren.

