Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

ZEIT	20 min
ZUTATEN	5 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 400g Mirácoli™-Sauce Basilikum
- 500g frische Gnocci
- 150g Baby-Spinat
- 50g schwarze Oliven (entkernt)
- 25g Parmesan

Zubereitung Mirácoli™

1. Die Gnocci entsprechend der Verpackung zubereiten.
2. Danach abgießen, in eine Pfanne geben und die Mirácoli™ Basilikum-Sauce hinzugeben. Aufkochen lassen und auf niedrige Hitze stellen.
3. Spinat und Oliven hinzugeben und köcheln lassen, bis der Spinat gar ist.
4. Mit Pfeffer abschmecken und mit Parmesan garnieren.

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion	hier 180 g
Brennwert	316 kcal
Fett	6, 8 g
ungesättigte Fettsäuren	2, 1 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	8 g
Eiweiß	7, 2 g
Ballaststoffe	4, 1 g

Salz	1, 2 g

Weitere Rezepte

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL: *https://www.miracoli.de/rezepte/gnocci-mit-spinat-oliven-und-basilikumsauce*