

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

REZEPTE

## Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce



ZEIT

20 min

ZUTATEN

5 Stück

MACHT

4 Portionen

Buon Appetito!

TEILEN

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)

### ZUTATEN

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

## VERWENDETE PRODUKTE



Basilikum

[MEHR ERFAHREN](#)

Jetzt Kaufen

## Zubereitung Mirácoli™

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

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons**

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen**

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem**

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Gazpacho**

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Kürbis-Pasta**

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Pizza á la Caprese**

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



## **Rinder-Nudel-Pfanne**

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)

---

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