



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Spinat-Topfen-Gnocchi auf warmem Tomatensalat

- 4 EL GEFRO Suppe
- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 6 Tomaten
- 2 EL Balsamico-Essig
- 400 g aufgetauten und abgetropften Tiefkühl-Blattspinat
- 360 g Topfen, mager
- 60 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Zitronenschale, fein gerieben
- 200 g Mehl, Type 405
- 2 Eier, Kl. M
- Salz
- 1 Bund Basilikum, Blätter gezupft
- Etwas gehobelten Parmesan zum Bestreuen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Spinat-Topfen-Gnocchi auf warmem Tomatensalat

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,7 g Fett	43,5 g Kohlenhydrate	31 g Eiweiß	6,1 g Ballaststoffe	552 kcal Brennwert
-------------	----------------------	-------------	---------------------	--------------------

Spinat-Topfen-Gnocchi auf warmem Tomatensalat 6 Tomaten in Scheiben schneiden. Aus 2 EL Balsamico-Essig, 4 EL klarer Brühe aus **GEFRO Suppe** und 4 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** ein Dressing rühren.

400 g aufgetauten und abgetropften Spinat kräftig ausdrücken, sodass dieser so trocken wie möglich ist.

Den ausgedrückten Spinat dann fein hacken und mit 360 g magerem Topfen in einer großen Schüssel vermengen. 60 g frisch geriebenen Parmesan, 1 EL fein geriebene Zitronenschale und 200 g Mehl untermengen. 2 Eier zugeben und alles zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.

Den Teig dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Etwa 3 cm lange Stücke von den Teigrollen schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben und bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Gnocchi ca. weitere 3 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit das Dressing in einem Topf leicht erwärmen und mit **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** abschmecken.

Die Tomaten auf Tellern verteilen und mit dem warmen Dressing marinieren.

Die Gnocchi auf den Tomaten anrichten und mit den gezupften Basilikumblättern und dem Parmesan bestreuen.