Gnocchi-Hackbällchen-Pfanne mit Spinat

Zutaten

- 100 g Champignons, frisch
- 150 g Blattspinat, tiefgefroren
- 1 Slightly leveled tablespoon Toastbrot
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 g Crème fraîche
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bolognese Bianco
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 50 g Parmesan
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Blattspinat auftauen lassen und ausdrücken. Toastbrot in Wasser einweichen.

2. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot gut ausdrücken, zerflücken und gut mit dem Hackfleisch mischen. Aus der Masse kleine, runde Hackbällchen formen.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hackbällchen rundherum braun anbraten. Champignons und Blattspinat kurz mitbraten. Wasser und Crème fraîche zugeben. MAGGI Fix für Bolognese Bianco einrühren und zum Kochen bringen. Gnocchi zugeben und ca. 3 Min. kochen. Parmesan reiben und damit das Gericht bestreut.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	515 kcal
Fett	26 g
Protein	24 g

27 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de