

Gnocchi-Spinat-Salami One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 200g Blattspinat
- 400g Salami (ganze Kaufen und selber schneiden) oder Merguez für Scharfes
- 500g Gnocchi
- 150g Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 1EL Olivenöl
- 400ml Hühnerbouillon
- 200ml Halbrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Peperoni waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Peperoni anbraten bis sie ein bisschen Farbe bekommen und wieder aus dem Topf nehmen.
3. Spinat waschen, gut abtropfen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Den Salami in Scheiben schneiden.
4. Die Salami in den Topf mit Öl geben und ca. 5 min anbraten. Anschliessen die Zwiebeln zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.
5. Die Hühnerbouillon dazugeben und ablöschen. Dazu nochmals 500ml Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Dann Peperoni, Gnocchi und Halbrahm einrühren und bei kleiner Hitze ca. 5 min aufkochen lassen
6. Den Spinat ca. 2 Minuten vor Schluss unterrühren und mit Salz, sowie Pfeffer abschmecken und anrichten.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH