

## Gnocchipfanne mit Mangold

VORBEREITUNG: 10 MIN

ZUBEREITUNG: 20 MIN

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Gnocchi
- 100 g Mangold oder alternativ: Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 25 g Pinienkerne
- 1 EL Balsamico-Essig
- Olivenöl
- 10 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Mangold waschen. Blätter von den Stängeln trennen. Zwiebel und Stängel in kleine Stücke schneiden. Mangoldblätter ggf. etwas zerkleinern, wenn sie sehr groß sind. Wer Spinat nimmt kann - je nach Geschmack - den Stängel entfernen.
2. Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Währenddessen etwas Öl in eine Pfanne geben und Zwiebeln und Mangold kurz anbraten. Danach Mangoldblätter und Balsamico hinzugeben. Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl und die Basilikumblätter dazugeben. Salzen und pfeffern.
5. Zum Schluss die Gnocchi mit in die Pfanne geben und alles nochmal kurz anbraten.
6. Gnocchi auf zwei Teller geben und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!