

# Gnocchi-Pfanne mit Schinken und Spinat

Das Rezept für die Gnocchi-Pfanne mit Schinken und Spinat ist ein köstliches und einfaches Gericht. Die Zubereitung ist denkbar einfach und gelingt bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

800 g	<a href="#">Gnocchi</a> (aus dem Kühlregal)
	<a href="#">Salz</a>
200 g	Blattspinat (frisch)
200 g	Schinken (luftgetrocknet in dünne Scheiben)
2 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
100 g	<a href="#">Parmesan</a> (gehobelt)

## Zubereitung

1. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Gnocchi nach Packungsanleitung gar kochen. Danach abseihen und abtropfen lassen.
2. Den gewaschenen Blattspinat in kochendem Wasser blanchieren.
3. Den getrockneten Schinken ohne Fett in einer beschichteten Pfanne geben und anbraten. Danach die Butter zerlassen, Gnocchi zugeben und mitrösten. Abschließend den abgetropften [Spinat](#) hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Parmesan über die **Gnocchi-Pfanne** hobeln und servieren.

## Tipp