



SANDRA SCHRAML
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN GEISLINGEN

„Lecker sind geröstete
Pinienkerne als Topping.
Ich röste diese ohne Fett
in einer Pfanne ganz
leicht an. Das feine
nussige Aroma rundet
das mediterrane Gericht
perfekt ab.“



WEB-TIPP

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte

Vegane Zitronen-Gnocchi-Pfanne

MIT SPINAT



PRO PORTION: 2.440kJ (580 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel REICHT FÜR 4 Personen

Zutaten

Für 4 Personen

- 5 EL dmBio Bratöl Sonnenblume Naturland*
- 2 EL dmBio Zitronensaft*
- 1 Beutel (80 g) dmBio veganes Pasta Topping*
- 2 Packungen (à 400 g) dmBio Gnocchi*
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Babyspinat
- 150 ml dmBio Gemüsebrühe* (angerührt)
- 100 ml veganer Weißwein
- 2 Becher (à 160 g) dmBio Joghurtalternative Hafer Natur*



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept
ausprobiert? Wir freuen
uns, wenn Sie ein Foto
auf Instagram unter
#alverderezept posten!

Zubereitung

3 EL **Öl** in einer großen Pfanne erhitzen. **Gnocchi** darin unter Wenden bei mittlerer Hitze circa acht Minuten braten.

In der Zwischenzeit **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. **Spinat** waschen, verlesen. Gnocchi aus der Pfanne nehmen.

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch drei Minuten darin andünsten. Mit angerührter **Brühe** ablöschen und aufkochen.

Spinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. **Weißwein** zugießen. **Joghurtalternative** einrühren und alles etwa zwei Minuten erwärmen. Mit **Zitronensaft** abschmecken. Gebratene Gnocchi unterheben und kurz erhitzen. Mit **Pasta Topping** bestreuen und servieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Bratöl Sonnenblume Naturland*
- ☐ 2 Pckg. (à 400 g) dmBio Gnocchi*
- ☐ dmBio Gemüsebrühe*
- ☐ 2 Becher (à 160 g) dmBio Joghurt-alternative Hafer Natur*
- ☐ dmBio Zitronensaft*
- ☐ 1 Beutel (80 g) dmBio veganes Pasta Topping*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 300 g Babyspinat

SONSTIGES:

- ☐ 100 ml veganer Weißwein