



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](#)



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 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 Joghurt-alternative Hafer Natur*

- 2 EL dmBio Zitronensaft*
- 1 Beutel (80 g) dmBio veganes Pasta Topping*



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter [#alverdezezept](#) 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