Tejszínes-spenótos gnocchi szalonnával

A tejszínes-spenótos gnocchi szalonnával tökéletes választás, ha egy gyorsan elkészíthető, krémes és ízekben gazdag ebédre vagy vacsorára vágysz. A puha gnocchi, a tejszínes spenótszósz és a pirított, ropogós szalonna remekül kiegészítik egymást. Egyszerű alapanyagokból készül, így a hétköznapokon is könnyedén az asztalra varázsolhatod.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 30 perc | Adag: 4 | Egytálétel

HOZZÁVALÓK

- 1 vöröshagyma
- 500 g gnocchi
- 150 g bacon/szalonna
- 150–200 g bébispenót
- 200 ml főzőtejszín
- 2 gerezd fokhagyma
- olaj
- só (opcionális)
- bors
- oregánó

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.04

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hagymát és a szalonnát apróra vágjuk és megpirítjuk. Majd jöhet hozzá a fokhagyma összetörve.



2.

Hozzáadjuk a spenótot, közben el kezdjük főzni a gnocchit is.



3.

Hozzáöntjük a tejszínt, fűszerezzük majd ha megfőtt a gnocchi, hozzáadjuk.



4.

Ha szükséges, még adhatunk hozzá egy keveset a gnocchi főzőlevéből is.

