

KRAKAUER-GNOCCHI-KÜRBIS-PFANNE



Angaben 2-3 Personen

Zutaten von golly's

- [2x Schlesische \(Krakauer\)](#)
- [2 EL Butter](#)

Weitere Zutaten

- 500g Gnocchi
- 50 g frischer Blattspinat
- 1 kleinen Kürbis
- 6 Salbei-Blätter
- 200 g Mascarpone
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in der Pfanne erhitzen.

2. Die Gnocchis goldbraun anbraten.
3. Den Knoblauch und die Schlesische dazutun.
4. Den gehackten Salbei beimischen.
5. Die Mascarpone mit etwas Wasser unterrühren.
6. Den frischen Blattspinat dazugeben.
7. Parallel den Kürbis in kleine Stücke schneiden und für 15 Minuten bei 180 Grad Umluft im Backofen in einer Schale vorgaren.
8. Danach den Kürbis in die Pfanne geben und unterrühren.
9. Mit Parmesan bestreuen und servieren.