

# GNOCCIPFANNE MIT SPINAT UND CHAMPIGNONS



## Zutaten für 4 Portionen:

250 g Champignons  
300 g Blattspinat  
500 g Gnocchi  
1 Zwiebel (am besten rot)  
1 EL natives Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.  
Die Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.  
Den Blattspinat waschen und vom Stiel befreien.  
Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten.  
Die Zwiebel und die Champignons dazugeben und für einige Minuten mit anbraten.  
Zum Schluss den Spinat unterheben und ganz kurz mit andünsten.  
Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.