Cremige Tomaten-Gnocchi mit Spinat

Zutaten für 4 Personen

125 g Blattspinat	waschen.
200 g Cherry-Tomaten	waschen und vierteln.
1 kleine Zwiebel	schälen und sehr fein würfeln.
2 Zehen Knoblauch	schälen.
100 ml Sahne	mit
100 g Frischkäse	verrühren und mit
Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter	- gerne auch andere Gewürze - würzen.
50 g Butter	und
1 EL Olivenöl	in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann den Knoblauch dazu pressen.
500 g Gnocchi	zugeben und goldbraun anbraten.
1 EL Tomatenmark	zugeben und etwas anschwitzen. Die Frischkäsemischung zugeben, gut mischen und aufkochen lassen. Tomatenviertel zugeben und mischen. Den Blattspinat (tropfnass) darauf verteilen, Deckel schließen und zusammenfallen lassen. Wieder mischen und noch einmal abschmecken.
1 Mozzarella	in dünne Scheiben schneiden und über die Gnocchi verteilen. Deckel auflegen, Herdplatte ausschalten und etwa 5 Minuten ziehen lassen, bis der Käse zerlaufen ist.

Tipp: Statt Mozzarella (oder zusätzlich) passt auch sehr gut Schafskäse bzw. Feta.