Spinat-Gnocchi-Ragout

100 g Blattspinat	Grob hacken
1 Zwiebel	Grobe Würfel schneiden
2 geräucherte Mettenden	In Scheiben schneiden
1 Glas gegrillte Paprika in Lake (370 ml)	Abgießen, abtropfen lassen und würfeln
1 EL Öl	In Pfanne erhitzen und Wurst darin ca. 5 Min. anbraten. Zwiebeln dazugeben und 5 Min. braten
250 ml Gemüsebrühe **250 ml Wasser**	Mit Brühe und Wasser ablöschen und aufkochen
250 g Gnocchi (Kühlregal) **100 g Schlagsahne**	Gnocchi, Paprika, Spinat und Sahne zugeben, aufkochen und ca . 5 Min. köcheln.
Salz **Pfeffer**	Abschmecken und anrichten

Guten Appetit