



Spinat-Gnocchi



Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Spinat
- 200 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Butter
- n. B. Salz und Muskatnuss

Zubereitung

----- 1 -----

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen (ca. 25-30 Min.).

Die noch warmen Kartoffeln pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit Mehl, Ei und Eigelb zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

----- 2 -----

Spinat 2 Minuten in Salzwasser kochen und anschließend in Eiswasser werfen.

Den Spinat gründlich mixen und in den Teig einarbeiten.

----- 3 -----



Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in vier Teile teilen und zu gleichmäßigen Strängen rollen (ca. 1,5 cm dick). Anschließend mit einem Messer oder einer Teigkarte ca. 2 cm große Teigstücke von der Rolle schneiden. Kleine „Gnocchi“ schneiden und ggf. mit einer Gabel Rillen eindrücken.



----- 4 -----

Die fertigen Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen und dann die Temperatur herunterschalten und noch 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen, ohne dass sie zusammenkleben. Alternativ kann man sie auch kurz in kaltes Wasser legen.

----- 5 -----

Die Spinat-Gnocchi können zum Beispiel gemeinsam mit dem Datteltomaten-Ragout aus unserer Sendung serviert werden. Als extra Draufgabe empfiehlt sich ein mit etwas Mehl beschichteter und in der Pfanne gebratener Scamorza oder Provolone.

