

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat-Soße, geschmorten Tomaten

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

4 mittelgroße mehligk. Kartoffeln	100 g Spinat	1 Ei
150 g milder Gorgonzola	150 g pikanter Gorgonzola	3 Zweige glatte Petersilie
150 g Mehl	Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

250 g Babyblattspinat	100 g milder Gorgonzola	100 g pikanter Gorgonzola
500 ml Sahne	5 Zweige Basilikum	Muskatnuss
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten:

7 Cocktailtomaten	Olivenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	----------	---------------

Für die Gnocchi:

Den Spinat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Beides in einem Mixer fein pürieren.

Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Ei, Mehl und Spinat-Petersilien-Püree vermengen und solange kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Masse zu einer Rolle formen und kleine Klößchen abschneiden. Gorgonzola in kleine Stückchen teilen. In die Klößchen eine Vertiefung drücken und abwechselnd milden und pikanten Gorgonzola einlegen, gut verschließen und mit einer Gabel das typische Muster hineindrücken.

Die Gnocchi in simmerndes Salzwasser geben und ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Für die Sauce:

Blattspinat putzen, kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend aus dem Wasser nehmen und fein schneiden.

Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und Gorgonzola darin auflösen. Mit Sahne aufgießen. Spinat hinzugeben und alles mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren zur Sauce geben.

Für die Tomaten:

Tomaten putzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren zur Sauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wientgens am 23. September 2019