

Gnocchi mit Ziegenfrischkäse-Soße, Spinat, Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	2 EL Butter
4 EL Stärke	4 EL Mehl	Muskatnuss
1 TL Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Handvoll Babyspinat	1 Knoblauchzehe
40 g Cashewkerne	25 g Parmesan	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

150 g Ziegenfrischkäse	150 g gelbe, rote Kirschtomaten	100 g Babyspinat
------------------------	---------------------------------	------------------

Für das Topping:

20 g Pinienkerne

Für die Gnocchi:

Das Ei trennen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen. Abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ca. 5 Minuten ausdampfen lassen. Mit Stärke, Mehl, Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Rollen formen und kleine Gnocchi abstechen. Mit einer Gabel formen und in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Gnocchi darin schwenken.

Für das Pesto:

Basilikum und Spinat abrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Ziegenfrischkäse und etwas Wasser zu den Gnocchi geben, anschließend halbierte Kirschtomaten leicht mit garen und Spinat kurz vor dem Servieren untermischen. Etwa die Hälfte des Pestos unter die Sauce mischen, den Rest zum Garnieren bereithalten.

Für das Topping:

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten.

Eva Pilhofer am 19. Oktober 2022