

Gnocchi mit Spinat-Walnuss-Pesto und Walnüsse

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei, Größe S	85 g Weizenmehl, Type 405
20 g Maisstärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

65 g Babyspinat	1 Zitrone, Abrieb, Saft	30 g Parmesan
1 ½ TL Honig	60 g Walnüsse	½ Bund Basilikum
1/4 Bund glatte Petersilie	100 ml Olivenöl	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

6 Walnüsse	2 essbare Blüten	Chiliflocken
------------	------------------	--------------

Für den Teig:

Die Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Anschließend in Salzwasser für ca. 8-9 Minuten kochen. Kartoffeln abschütten und im Eisbad für 2-3 Minuten abschrecken kalt abschrecken. Anschließend Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Durchgedrückte Kartoffeln mit Mehl, Stärke und Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Rolle formen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Mehl zu Gnocchi formen. Gnocchi in Salzwasser für 4 Minuten kochen.

Für das Pesto:

Spinat und Kräuter waschen und trockenschleudern. Parmesan reiben.

Zitrone heiß abspülen, Schale reiben und auffangen, Saft auspressen und auffangen. Spinat, Kräuter, Parmesan, Walnüsse, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Olivenöl und 100 ml Wasser in einen Mixer geben und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zu einem feinen Pesto mixen. Anschließend das Pesto in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hinzugeben und kurz im Pesto ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gnocchi mit gerösteten Walnüssen, Chili und Blüten garnieren.

Emilia Giovanna Süß am 11. März 2024