

Spinat-Gnocchi

Für 4–6 Personen

$\frac{1}{2}$ Grundrezept Kartoffelteig 100 g junger Blattspinat 50 g geriebener ital. Hartkäse

Spinat verlesen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Abgießen, sehr kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen kräftig ausdrücken und fein hacken.

$\frac{1}{2}$ Grundrezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Spinat und Käse untermischen. Kartoffelteig zu kleinen Gnocchi formen und evtl. mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Sofort die Hitze reduzieren und die Gnocchi in das heiße Wasser gleiten lassen. Bei milder Hitze ca. 3–5 Minuten garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012