

Nuss-Gnocchi mit Spinat-Soße

Für 4 Personen

Für die Nuss-Gnocchi:

1 kg Kartoffeln, mehlig	50 g Haselnüsse	50 g Walnüsse
50 g Macadamianüsse	3 Eigelb	1 - 2 TL Kartoffelstärke
Salz	1 Prise Muskat	1/2 TL Muskatblüte

Für die Spinatsauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Butter
2 EL Mehl	1/2 l Milch	800 g Spinat
Pfeffer		

Die Kartoffeln in der Schale in ausreichend Wasser weich kochen, gut ausdämpfen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Von allen Nüssen einige beiseite stellen. Die restlichen Nüsse im Cutter zermahlen, aber nicht zu fein. Die gemahlene Nüsse, die Eigelbe und Kartoffelstärke zu den Kartoffeln geben und gut vermischen. Mit Salz, Muskat und Muskatblüte abschmecken und einen Gnocchiteig herstellen. Den Teig zu einer Rolle von ungefähr 1.5 cm Durchmesser formen, davon ca. 2-3 cm lange Stücke abschneiden und über eine Gabel zu Gnocchi rollen. In Salzwasser kochen, wenn die Nocken nach oben steigen, herausnehmen. Für die Spinatsauce Die Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauchzehe schälen und andrücken. Beides in 2 EL Butter anschwitzen, Mehl dazu geben und mit anbraten, mit Milch auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Spinat waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen abtropfen. $\frac{3}{4}$ des Spinats grob hacken, in die Sauce geben und pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Die Gnocchi in Butter anschwitzen und mit dem Spinat, den restlichen Nüssen und der Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 05. März 2014