

Spinat-Gnocchi

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	etwas Salz	600 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz
1 Prise Muskat	3 Eigelb	ca. 50 g Kartoffelstärke
1 EL Olivenöl zum Einfetten	2 EL Butter	2 EL Pinienkerne
2 EL Rosinen	100 g Pecorino	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem großen flachen Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Dann alles auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. 1/3 des Spinats in einen Cutter geben und fein pürieren.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf auf den Herd geben und gut ausdampfen lassen. Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Kartoffelstärke und pürierten Spinat zugeben, leicht salzen und zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Evtl. noch etwas Kartoffelstärke untermischen.

Aus dem Teig Stangen von ca. 2 cm Durchmesser formen, von diesen 3 cm lange Gnocchi abschneiden, mit einer Gabel ein Muster eindrücken und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den restlichen Spinat auf einer gefetteten Frischhaltefolie nebeneinander legen, mit etwas Salz bestreuen und eine weitere Folie darüber geben. Dann mit einem Nudelholz flach rollen.

Anschließend in Vierecke schneiden. Auf der einen Seite die Folie abziehen, die Vierecke mit der Folienseite nach oben auf die Teller geben, wiederum die Folie abziehen.

Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb schwenken, die Pinienkerne und Rosinen untermischen und auf den Spinatmatten anrichten. Mit grob geriebenem Käse bestreuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 08. April 2015