

Käse-Gnocchi mit Spinat-Creme

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	Salz	4 EL Mehl
5 EL Speisestärke	2 TL gehackter Majoran	Pfeffer
200 g Taleggio	50 g Butter	

Für die Spinatcreme:

3 kleine mehligk. Kartoffeln	250 g Blattspinat	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 EL Butter
5 EL gebräunte Butter	5 EL Crème-fraîche	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss		

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt aufkochen und garen.

Zusätzlich für die Spinatcreme 3 kleine Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, in Wasser zugedeckt garen.

Geschälte Kartoffeln dann abgießen, gut ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Mehl und Stärke aufsieben. Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse glatt verkneten.

Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen (Ø ca. 3–4 cm) und davon jeweils etwa 3 cm große Stücke abstechen.

Den Käse entrinden und in kleine, etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Kartoffelteig zu Gnocchi formen, dabei jeweils ein Stück Käse mit einformen. Mit einer Gabel ein Muster in die Kartoffel-Gnocchi drücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi darin portionsweise 2–3 Minuten garen. Aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Spinat verlesen, waschen und gründlich trocken schleudern. Spinat in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Ausgedrückten Spinat zufügen und kurz andünsten.

Kartoffeln in Schale abgießen, abziehen und grob würfeln.

Kartoffelwürfel, übrige Butter und gebräunte Butter zum Spinat geben. Mit einem stabilen Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren.

Crème fraîche unterrühren. Spinatcreme mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen, die Gnocchi darin warm schwenken.

Gnocchi und Spinatcreme auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Ali Güngörmüs am 05. Dezember 2018