

Spinatgnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

700g Spinat

200g Ricotta oder Quark

100g Butter

100g Parmesan

100g Mehl

2 Eier

1 Prise Muskatnuss

1/2 Teelöffel Salz

Schwarzer Pfeffer

Salzwasser

Zubereitung:

Das Salzwasser zum Kochen bringen und den gewaschenen Spinat darin nur zusammenfallen lassen, herausfischen und grobhacken.

30g Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze dämpfen, bis er weich ist und die Flüssigkeit eingekocht ist. Anschließend den zerdrückten Ricotta oder Quark, den Parmesan und die Gewürze dazugeben, danach die Eier und das Mehl. Alles gut miteinander vermengen und 60 Minuten kühl stellen.

Viel Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Löffeln aus der gekühlten Masse Klößchen formen und diese für 7 Minuten ziehen, nicht kochen, lassen, bis sie sich fest anfühlen. Mit dem

Schaumlöffel die Gnocchis aus dem kochenden Wasser herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen.

In eine Auflaufform 35g geschmolzene Butter geben und die Gnocchis hineinlegen, die restliche Butter in dünne Scheiben schneiden und dazulegen. Alles mit Käse bestreuen und im Backofen bei starker Oberhitze überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen :)