



Spinat Gnocchi



110 Min.



mittel



4 Personen



zuckerfrei



Vegetarisch

Schritt 1

Die Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Anschließend pressen.

Schritt 2

Den Cremespinat tiefgekühlt in einen ausreichend großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren ca. 10-12 Min. erhitzen.

Schritt 3

Den gekochten, ausgekühlten Cremespinat in eine Schüssel geben. Mit den gepressten Kartoffeln, dem Mehl, dem Grieß, den Eigelben sowie Parmesan, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 4

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Sieden bringen.

Schritt 5

Eine Arbeitsfläche mit reichlich Mehl und Grieß bestreuen. Den Spinat-Gnocchi-Teig zu einer Rolle formen. Den Teig in rund zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, diese mit einer Gabel etwas flach drücken (Alternativ über ein „Gnocchibrett“ rollen, zu Kugeln formen oder die Rolle in mundgerechte Stücke schneiden).

Zutaten

- ♥ 500 g Kartoffeln
- ♥ 225 g Mehl
- ♥ 250 g iglo Cremespinat
- ♥ 5 Esslöffel Grieß
- ♥ 2 Eigelbe
- ♥ 100 g Parmesan (frisch gerieben)
- ♥ 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
- ♥ Salz & Pfeffer
- ♥ reichlich Mehl & Grieß (für die Arbeitsfläche)
- ♥ 100 g geschmolzene Butter – zum Servieren

Für die Garnitur

- ♥ 2 Handvoll frischer Spinat
- ♥ 2 Esslöffel Haselnüsse (ganz)
- ♥ Parmesanspäne



ADEG Kochtipp

Alternativ können die Spinat Gnocchi im Dampfgarer zubereitet werden.

Schritt 6

Die Gnocchi in das siedende Wasser geben und für wenige Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben.

Schritt 7

Die Butter schmelzen. Die Gnocchi mit reichlich Butter, frischen Spinatblättern, gehackten Haselnüssen, frischem Parmesan garniert servieren.