

## Rezept

# Grüne Gnocchi mit Roquefortsahne

Ein Rezept von Grüne Gnocchi mit Roquefortsahne, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>800 g</b>	mehligkochende Kartoffeln	<b>100 g</b>	Roquefort (Blauschimmelkäse)
<b>250 g</b>	Sahne	<b>250 g</b>	Blattspinat
<b>250 g</b>	Mehl + Mehl zum Arbeiten		Salz
	Pfeffer	<b>1 EL</b>	Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 665 kcal, 32 g F, 19 g EW, 75 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Salzwasser in 25-30 Min. weich kochen.
2. Inzwischen den Roquefort zerkleinern und mit der Sahne und etwas Pfeffer in einen Topf geben. Die Sahne aufkochen, dann alles bei kleiner Hitze 8-10 Min. köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce beiseitestellen.
3. Den Spinat waschen. Dicke Stiele entfernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spinatblätter darin 2-3 Min. garen, bis sie zusammenfallen. Spinat abkühlen lassen und fein hacken.
4. Die gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Gehackten Spinat, 1 ½ TL Salz und das Mehl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. (Den Teig nur kurz kneten, sonst wird er klebrig.) Falls nötig, noch etwas Mehl dazugeben.
5. Kleine Mengen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu fingerdicken Röllchen formen und diese in 2-3 cm lange Stücke teilen. Die Gnocchi über eine umgedrehte Gabel rollen und auf ein bemehltes Brett geben.
6. Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, 1 TL Salz hinzufügen. Die Käsesauce nochmals unter Rühren erwärmen.
7. Die Gnocchi in das kochende Wasser gleiten lassen, gut umrühren und bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann die Gnocchi herausheben, in eine Schüssel geben und sofort mit der Käsesauce servieren.