

Rezept

Ricotta-Brennnessel-Gnocchi

Ein Rezept von Ricotta-Brennnessel-Gnocchi, am 20.04.2024

Zutaten

500 g zarte Brennnesselblätter (ersatzweise Spinat und Kräuter)	Salz
	je 3-4 Stängel Petersilie und Basilikum
250 g frischer Ricotta	2 Eier
100 g frisch geriebener Pecorino + Pecorino zum Bestreuen	100 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 Tomaten
80 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Brennnesselblätter (mit Gummihandschuhen) waschen. In kochendem Salzwasser in 2-3 Min. zusammenfallen lassen, in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut ausdrücken und sehr fein hacken. Kräuter waschen, Blättchen fein hacken.
2. Ricotta mit Eiern, Käse und Mehl gründlich verrühren. Brennnesseln mit Kräutern untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen etwa tischtennisballgroße Bällchen formen.
3. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. gar ziehen lassen.
4. Tomaten waschen und klein würfeln. Die Butter zerlassen. Die Gnocchi aus dem Wasser heben und auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit etwas Butter beträufeln, mit Tomatenwürfeln und wenig Käse bestreuen. Nach Belieben Käse dazureichen.