Rezept

Ricotta-Spinat-Gnocchi

Ein Rezept von Ricotta-Spinat-Gnocchi, am 11.08.2025

Zutaten

	Salz
200 g	Baby-Blattspinat
1	Ei (S)
3 EL	Hartweizengrieß
	Pfeffer
4 Blätter	Salbei
70 g	ital. Hartkäse (ersatzweise Bergkäse; ohne tierisches Lab)
150 g	Ricotta
75 g	Mehl
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	frisch geriebene Muskatnuss
40 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 42 g F, 30 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. In einem größeren Topf ca. 1 cm hoch Salzwasser für den Spinat zum Kochen bringen. Inzwischen Käse fein reiben. Spinat verlesen, von groben Stielen befreien, kalt abbrausen und tropfnass in den Topf geben. Dann ca. 1 Min. im kochenden Wasser zusammenfallen und garen lassen. Den Spinat in ein feines Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Im Topf reichlich Wasser für die Gnocchi zum Sieden bringen.

2. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Nochmals in das Sieb geben und fest ausdrücken. In einer Schüssel mit 50 g geriebenem Käse, Ricotta, Ei, 60 g Mehl, 2 EL Grieß, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskat gründlich vermengen und abschmecken. Ist die Masse zu klebrig, das restliche Mehl (15 g) und den restlichen Grieß (1 EL) unterrühren.

3. Aus der Spinatmasse eine Rolle (2-3 cm Ø) formen, ca. 2 cm breite Stücke abschneiden und mit einer Gabel Rillen in jedes Stück drücken. Die Gnocchi in das siedende Wasser geben und 8-10 Min. darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

4. Inzwischen Salbeiblätter sauber reiben und kleiner zupfen. Butter in einer Pfanne einmal aufköcheln und leicht bräunen lassen, bis sie nussig duftet. Salbei und 1 Prise Salz zugeben, Pfanne vom Herd nehmen.

5. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf zwei tiefen Tellern anrichten. Die Ricotta-Spinat-Gnocchi mit der Salbeibutter beträufeln und mit dem restlichen Käse (20 g) bestreuen. Gleich servieren.