

Rezept

Spinat-Gnocchi mit Salzeibutter

Ein Rezept von Spinat-Gnocchi mit Salzeibutter, am 18.04.2024

Zutaten

300 g Blattspinat	Salz
100 g Ricotta	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 Eigelb
4 EL frisch geriebener Pecorino	140 g Weizenmehl (Type 405)
2 Knoblauchzehen	200 g Butter
ca. 20 g Salzeiblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Den Spinat darin in 1-2 Min. garen. Den Spinat in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
2. Den Spinat gut ausdrücken und mittelfein hacken. In einer Schüssel mit dem Ricotta gut vermischen. Die Spinat-Ricotta-Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eigelbe und den Pecorino unter die Gnocchi-Masse rühren. Das Mehl dazugeben und alles gründlich verkneten, bis ein weicher Teig entsteht.
3. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Von dem Teig mit einem Löffel Nocken abstechen und mit leicht angefeuchteten Händen zu walnussgroßen und ovalen Gnocchi formen. Die Gnocchi in den Topf geben und offen bei kleiner Hitze in 6-8 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
4. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch und Salbei darin 1-2 Min. anschwitzen. Die Gnocchi dazugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten, bis die Salzeiblättchen und Butter leicht braun sind. Auf Teller verteilen und sofort servieren.