

Rezept

Spinat-Ricotta-Gnocchi

Ein Rezept von Spinat-Ricotta-Gnocchi, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Ricotta	500 g großblättriger Spinat
Salz	100 g Parmesan
2 Eier	2 Eigelbe
100 g Mehl	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Spinat gründlich waschen, die Stiele entfernen. Tropfnass mit etwas Salz in einen Topf geben und zugedeckt bei starker Hitze in 5 Min. zusammenfallen lassen. In einem Sieb abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Parmesan reiben. Ricotta, Eier, Eigelbe und die Hälfte des Parmesans verrühren. Den Spinat ausdrücken, fein hacken und dazugeben. So viel Mehl unterrühren, bis eine feste Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Eine mittelgroße feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Salzwasser zum Kochen bringen. Von der Masse mit zwei Esslöffeln Gnocchi abstechen und darin 8-10 Min. ziehen lassen. Herausheben und in die Form geben. Restlichen Parmesan darüber streuen und im Ofen (oben, Grill zuschalten) 8-10 Min. gratinieren.