

Rezept

Spinatgnocchi mit Zitrone

Ein Rezept von Spinatgnocchi mit Zitrone, am 05.08.2024

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
150 g Baby-Spinat	ca. 250 g Dinkelmehl (Type 630)
2 Handvoll Basilikum	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	Pfeffer

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 6 g F, 12 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser in ca. 25 Min. weich garen. Wasser abgießen und die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Den Kartoffelbrei in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
2. Inzwischen den Baby-Spinat in einem Sieb gründlich waschen. Wasser zum Kochen bringen und über den Spinat gießen, sodass er zusammenfällt. Den Spinat sehr gründlich ausdrücken und mit einem Standmixer oder einem Pürierstab pürieren.
3. Spinat, 200 g Mehl sowie 1 TL Salz zum Kartoffelbrei geben und alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig vermengen. Nach und nach das übrige Mehl (50 g) hinzufügen; wenn der Teig kaum noch klebt, ist er ideal. Mit den Händen rasch kneten, damit er nicht zäh wird. Den Teig in vier Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu langen, ca. 1 cm dicken Rollen ausrollen. Mit einem Buttermesser in Stücke schneiden.
4. In einem großen Topf Wasser mit reichlich Salz aufkochen und die Gnocchi darin in kleinen Portionen ca. 4 Min. kochen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle oder einem kleinen Sieb herausheben und abtropfen lassen.
5. Das Basilikum waschen und die Blätter hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben oder in dünnen Zesten abziehen. Zitronenschale und Basilikum zu den Gnocchi geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.