

Spinat-Ricotta-Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

1 kg frischer Spinat (ca. 500 bis 600g tief gefrorener Spinat)
350 g Ricotta
1 Ei
1 Eigelb
ca. 60 g frisch geriebener Parmesan
ca. 50 g Mehl
Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss
Nach Belieben zerlassene braune Butter und Parmesan

Den Spinat waschen und dann in zwei Portionen mit ganz wenig Wasser in einer grossen Pfanne kurz (max. 4 Min.) blanchieren.

Den Spinat in ein Sieb geben, abkühlen lassen, gut auspressen und mit einem Wiegemesser hacken. Dann den Spinat, die Ricotta, den Parmesan, das Mehl und die aufgeschlagenen Eier (ein ganzes Ei und 1 Eigelb) in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und zu einer glatten, homogenen Masse verrühren.

Von der Spinat-Ricotta-Masse mit einem Kaffeelöffel kleine Bällchen abstechen und diese kurz im Mehl wenden und dann zwischen den Händen zu runden Gnocchi formen.

Die Gnocchi portionenweise im Salzwasser kochen. Schwimmen sie oben auf, fischt man sie mit Hilfe einer Schaumkelle aus dem siedenden Wasser, lässt sie in einem Sieb gut abtropfen und gibt sie dann in eine Gratinform. Mit zerlassener brauner Butter übergossen und im Ofen warm stellen. Mit frischem geriebenem Parmesan servieren.
