

## Spinat Gnocchi

Ergibt ca. 3 Portionen

### Zutaten:

300 g Tiefkühl-Spinat

Ca. 50 g Butter

250 g Ricotta (nicht zu krümelig oder trocken)

3 Eigelbe

150 g Parmesankäse am Stück

150 g Farine

Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

3 – 4 frische Salbeiblätter

### Herstellung:

Den Spinat auftauen lassen, hacken und in einem Tuch gut ausdrücken.

Die Salbeiblätter trocken abreiben.

In einem Topf ein wenig von der Butter zerlassen und den Spinat darin andünsten, anschließend abkühlen lassen.

Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit den Eigelben verrühren, salzen und pfeffern. Etwas Muskatnuss und den Parmesankäse dazu reiben, dann das Mehl und zuletzt den Spinat untermischen.

Dann die Masse 30 min quellen lassen und kontrollieren, ob sie fest genug ist, sonst zerfallen die Gnocchi beim Garen. Evtl. noch esslöffelweise mehr Mehl zugeben.

Wenn die Masse stabil genug ist, diese auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu Stangen mit einer Dicke von ca. 1 bis 2 cm rollen, Stücke in gewünschter Größe abschneiden und von Hand zu Gnocchi formen. Mit der Spitze einer Gabel das Muster eindrücken oder ein Gnocchi Brett dafür verwenden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi portionsweise einlegen und garen bis sie an die Oberfläche kommen. Dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Gnocchi gekocht sind.

Die übrige Butter mit den Salbeiblättern aufschäumen und über den angerichteten Gnocchi verteilen.