

Rezept der Woche  
*Spinatgnocchi*



500 g Spinat oder Mangold	kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.
200 g Ricotta	mit einer Gabel zerdrücken.
150 g Parmesan	reiben, davon 50 g für die Fertigstellung zum Bestreuen zurückstellen.
3 kleine Eier	mit Ricotta, Spinat oder Mangold, 100 g Parmesan und
ca. 150 g Mehl	verrühren (so viel Mehl, dass der Teig zusammen hält). Mit
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen.
75 g Butter	für die Fertigstellung bereitstellen.

Mit zwei Teelöffeln walnussförmige Gnocchi formen. Diese dann in Mehl wenden und auf ein Holzbrett legen (am besten immer ca. 15 Stück auf einmal). Die Gnocchi in kochendes Salzwasser legen und kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 5 Minuten). Die Butter schmelzen, über die frischen Gnocchi geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Auch lecker mit frischer Tomaten-Sauce und einem frischem Salat.