

Spinat - Gnocci

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
40	Gramm	Butter
50	Gramm	Ricottakäse
30	Gramm	Parmesan
1		Ei
1		Eigelb
70	Gramm	Weizen
60	Gramm	Pinienkerne
		Salz
		Frisch gemahlene Pfeffer
1	Prise	Muskat
		Fett für die Form
50	Gramm	Geriebener Käse (z.Becher Gouda)

Anleitung:

Tropfnassen Spinat drei Minuten dünsten. Abtropfen lassen, hacken und fest ausdrücken. Zwiebelwürfel in Fett andünsten, Ricottakäse mit Parmesankäse, Ei und Eigelb verrühren. Weizen und 30 g Pinienkerne fein mahlen. Mit Spinat und Zwiebeln unter die Käsemasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig mit zwei TL kleine Klößchen abstechen. In siedendem Salzwasser etwa vier Minuten gar ziehen lassen. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. In eine gefettete Auflaufform legen und mit den restlichen Pinienkernen und Käse bestreuen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und etwa 25 Min. überbacken.