

Gnocchi - Verdi

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Gnocchi

Zutaten für: 6 Portionen

TEIG

600	Gramm	Tiefgekuehlter Blattspinat, Aufgetaut
2		Eier, verklopft
100	Gramm	Paniermehl
75	Gramm	Mehl (Menge anpassen !!)
50	Gramm	Parmesan, gerieben
1	Essl.	Butter
1		Zwiebel, fein gehackt
		Salz
		Pfeffer aus der Muehle
		Muskat

Anleitung:

Spinat gut abtropfen lassen, dann ausdruecken und hacken. Im Heissen Butter Zwiebel andaempfen und unter dem Spinat mischen. Eier, Paniermehl, Mehl, Parmesan miteinander verruehren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit dem Spinat zu einer feuchten

Masse mischen. Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Weiter: wie Gnocchi di ricotta