Spinat Parmesan Gnocchi – unglaublich lecker!

Zutaten

- 700 g mehlige Kartoffeln
- 250 g frischer Blattspinat
- 350 g Mehl Type 405
- 60 g fein geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz



Zubereitung

- Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen, schälen und noch lauwarm, mit einer Reibe, fein reiben und auskühlen lassen.
- Den gewaschenen Spinat, in einer Schüssel, mit kochend heißem Wasser übergießen und ungefähr 5 Minuten garen lassen.
- Anschließend den Spinat sehr gut ausdrücken, abkühlen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Kartoffelmasse mit Spinat, Mehl, Eigelb, Parmesan und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Tipp: Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzufügen!
- Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Nun die geschnittenen Teigstücke über ein Gnocchi-Brett rollen oder die Teigstücke mit den Händen rundlich formen und mit der Gabelrückseite etwas eindrücken.
- Die Teigstücke auf einem leicht bemehlten Holzbrett etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Anschließend die Gnocchi in siedendem Salzwasser nacheinander ca. 1 Minute ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.
- Mit einer Schaumkelle die fertigen Gnocchi aus dem Wasser holen und gut abtropfen lassen.
- Zum Servieren, die Spinat Parmesan Gnocchi auf einen Teller verteilen, mit Zitronenmelisse Pesto beträufeln, ein paar halbierte Honigtomaten unterheben und mit Parmesan bestreut servieren.

Portionsgröße: 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Kochzeit: 1–2 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach