

# Spinat-Gnocchi



## Zutaten:

4 Portionen

- 500 g grobblättriger Spinat - alternativ grober gefrorener
- 1 kl. Zwiebel
- 100 g Butter
- 150 g Ricotta (alternativ Mascapone oder abgetropfter Sahnequark)
- 80 g Parmesan frisch gerieben
- 2 Eier (Gr.M)
- 1 Eigelb
- 2 TL Salz
- Muskat frisch gerieben
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle
- 200 g Weizenmehl

## Zubereitung:

Den Spinat putzen, gründlich waschen und tropfnaß in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Anschließend abtropfen lassen und grob hacken. Bei tiefgefrorenem Spinat erübrigt sich dieser Schritt, der Spinat muss rechtzeitig in einem Sieb aufgetaut werden.

Zwiebel pellen, fein würfeln und in ca. 30 g Fett in der Pfanne kurz andünsten. Dann den Spinat dazugeben und unterheben. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis der Spinat nur noch lauwarm ist.

Den Ricotta glattrühren und mit der Hälfte des Parmesans, Eiern und Eigelb, den Gewürzen und dem Spinat vermengen. Zuletzt das Mehl hinzugeben und alles gut verrühren und abschmecken, ggf. noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Ofen rechtzeitig auf 150°C vorheizen.

Wasser mit Salz in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Aus der Masse Gnocchi formen und anschließend im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. In eine feuerfeste Form setzen.

Die restliche Butter schmelzen, über die Gnocchi geben. Gnocchi mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 150°C (Umluft) auf der 2. Schiene von unten ca. 8 Min. überbacken.

Dazu passen Salate, Fisch oder Krustentiere und selbstverständlich auch kurzgebratenes Fleisch. Ich denke Ihr findet etwas, was Ihr dazu essen möchtet.

Guten Appetit.