

Jacqueline Amirfallah
Oliven-Gnocchi mit Spinatsauce

Mittwoch, 11. Dezember 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Asia & Weltküche, vegetarisch

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
100 g	Oliven, gemischt, ohne Kerne
2	Eier
etwas	Kartoffelstärke (ca. 5 EL)
300 g	Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
150 g	Sahne
2 EL	Pinienkerne
50 g	Greyerzer oder ital. Hartkäse
2 EL	Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen lassen und pellen.
2. Währenddessen Oliven fein hacken.
3. Kartoffeln warm durch die Presse drücken, mit den Eiern, den gehackten Oliven, etwas Salz und so viel Kartoffelstärke wie nötig zu einer formbaren Masse verarbeiten. Aus der Masse Rollen formen, in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und mit einer Gabel Rillen hineindrücken.
4. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.
5. Den Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.
6. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
7. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zu geben und zusammenfallen lassen. Mit Sahne auffüllen und etwas köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab zu einer Sauce mixen.
8. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
9. Käse grob raspeln.
10. Gnocchi in einer Pfanne mit heißer Butter warm schwenken. Auf vorgewärmten Tellern mit der Spinatsauce anrichten. Pinienkerne und Käse überstreuen.



Pro Portion: 585 kcal / 2457 kJ
41 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 39 g Fett