

Ali Güngörmüs Käse-Gnocchi mit Spinat-Creme

Montag, 8. März 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Mediterran

Für die Gnocchi

400 g	mehlig kochende Kartoffeln
etwas	Salz
3 Zweige	Majoran
2 EL	Mehl
3 EL	Speisestärke
etwas	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Taleggio (nordital. Weichkäse; ersatzweise z. B. milder Weichkäse mit Rotschmiere)
50 g	Butter

Für die Spinatcreme

250 g	Blattspinat
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
5 EL	Butter
5 EL	gebräunte Butter
5 EL	Crème fraîche
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss



Zubereitung:

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt aufkochen und garen.
2. In der Zwischenzeit den Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
3. Geschälte Kartoffeln dann abgießen, gut ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.
4. Mehl und Stärke aufsieben. Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse glatt verkneten.
5. Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen (Durchmesser ca. 34 cm) und davon jeweils etwa 3 cm große Stücke abstechen.
6. Den Käse entrinden und in kleine, etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.
7. Kartoffelteig zu Gnocchi formen, dabei jeweils ein Stückchen Käse mit einformen. Mit einer Gabel ein Muster in die Kartoffel-Gnocchi drücken.
8. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi darin portionsweise ca. 2 –3 Minuten garen. Aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.
9. Spinat verlesen, die groben Stiele entfernen. Spinat gut waschen und abtropfen lassen.
10. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
11. Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Spinat zufügen, zusammenfallen lassen und kurz andünsten.

12. Übrige Butter, gebräunte Butter und ca. 50 ml vom Gnocchi-Kochwasser zum Spinat geben. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren. Crème fraîche unterrühren. Spinatcreme mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

15. Für die Gnocchi Butter in einer großen Pfanne schmelzen, die Gnocchi darin warm schwenken.

16. Gnocchi und Spinatcreme auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Pro Portion: 800 kcal / 3340 kJ

43 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 64 g Fett