

Kartoffel-Spinat-Gnocchi

Rezept-Info:

Personenzahl: 4
Menü: Hauptgericht
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

400 g Spinat	60 g frisch geriebener Parmesan
800 g kleine mehlig kochende Kartoffeln	150 g Kirschtomaten
200 g Mehl	50 g Zwiebeln
2 Eigelb	½ Bund Salbei
50 g Butter	Butter für den Einsatz und einige Kirschtomaten zur Dekoration

Zubereitung:

Den Spinat verlesen, waschen und im gelochten Behälter bei 100°C 3 Minuten im Dampfgarer garen. Anschließend gut abtropfen lassen, ausdrücken und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, vierteln und im gelochten Behälter bei 100°C 13 Minuten im Dampfgarer garen, in eine Schüssel geben und noch heiß zerstampfen. Kartoffeln, Spinat und Mehl vermengen. Mit Salz würzen, das Eigelb unterrühren und den Teig einige Minuten kneten. Aus dem Teig mehrere Rollen von 1,5cm Durchmesser formen und 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht gegen die Unterseite einer Reibe drücken. Mit etwas Mehl bestäuben. Den gelochten Behälter mit etwas Butter einfetten, die Gnocchis nebeneinander verteilen und bei 100°C 7 – 8 Minuten garen. Die Zwiebel fein würfeln, in Butter glasig dünsten. Die Kirschtomaten halbieren und darin mit dem Salbei erwärmen. Die Gnocchi kurz in der Buttermischung schwenken. Mit Kirschtomaten und Parmesan betreut servieren.