



Spinat-Gnocchi mit Gutedel-Tomaten – einfach & aromatisch

Hausgemachte, fluffige Kartoffel-Spinat-Gnocchi, geschwenkt in feiner Nussbutter und serviert mit saftigen, in regionalem Gutedel abgelöschten Cocktailtomaten.

Kochutensilien

- Topf
- Pfanne

Zutaten

Zutaten für die Spinat-Gnocchi

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g junger Spinat
- 200 g Mehl
- 2 EL Kartoffelmehl oder Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- Muskat
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die geschmorten Tomaten

- 500 g Cocktailtomaten
- 200 ml Gutedel
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln & Spinat vorbereiten

Kartoffeln garen: Die Kartoffeln kochen, abschütten, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen.

Tipp für mehr Aroma: Alternativ können die Kartoffeln auch 1 Stunde im Backofen bei 180°C auf einem Backblech mit Backpapier gegart werden. Sie erhalten dadurch einen etwas stärkeren Kartoffelgeschmack.



Spinat dünsten: Den Spinat waschen und ggf. putzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Etwas Öl in eine beschichtete Bratpfanne geben und darin die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat hinzugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Teig herstellen: Den Spinat etwas abkühlen lassen und klein schneiden oder mit einer Küchenmaschine kurz häckseln. Den Spinat zu den Kartoffeln geben. Das Ei, Mehl, Stärke, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Gnocchi formen & garen

Gnocchi garen: Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffel-Spinatmasse nun zu Gnocchi formen (gerne etwas größere Gnocchi). Die Hitze des kochenden Wassers reduzieren, die Spinat-Gnocchi hineingeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. *Wichtig: Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen!*

Tomaten & Finish

Tomaten schmoren: Nebenher die Kirschtomaten waschen und in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Kurz anbraten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gutedel ablöschen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Nussbutter zubereiten: In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und bei niedriger Hitze goldbraun werden lassen (Nussbutter). Eine weitere Pfanne für die Gnocchi erhitzen.

Anrichten: Die Spinat-Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der heißen Pfanne mit der Nussbutter kurz durchschwenken. Die Spinat-Gnocchi auf einem Teller anrichten, die Tomaten dazugeben und den reduzierten Gutedel-Sud über das Essen träufeln.