

SPINAT-GNOCCHI MIT GESCHMORTEN GUTEDEL TOMATEN



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:

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

Den Spinat waschen und ggfs. putzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Etwas Öl in eine Sauteuse geben und darin die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat hinzugeben und mitdünsten bis er zusammenfällt. dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Den Spinat etwas abkühlen lassen und klein schneiden oder mit einer Küchemaschine kurz häkeln. Den Spinat zu den Kartoffeln geben, das Ei, Stärke, Salz und Pfeffer hinzu und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

SPINAT-GNOCCHI MIT GESCHMORTEN GUTEDEL TOMATEN

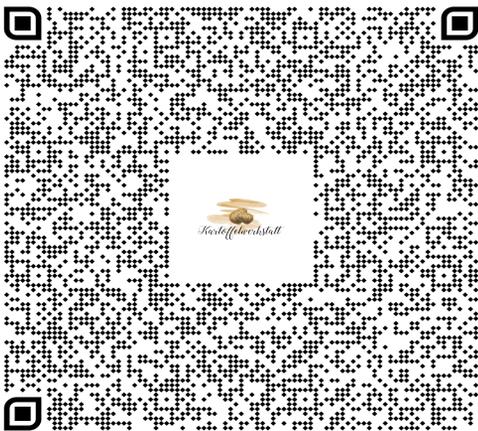
Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffel-Spinatmasse nun zu Gnocchi formen. Ich habe mich diesmal für größere entschieden. Die Hitze des kochenden Wasser reduzieren, die Spinat-Gnocchi hineingeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht spudelnd kochen!!

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

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

Die Spinat-Gnocchi aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in eine heiße Pfanne mit der Nussbutter kurz durchschwenken. Die Spinat-Gnocchi auf einem Teller anrichten, die Tomaten dazu geben und den Sud über das Essen träufeln.



Die Einkaufsliste zum downloaden.