

Gnocchi mit Salbei und Ricotta

Zutaten für vier Personen:

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Ei, 1 Eigelb
150 g Mehl
100 g Blattspinat
200 g geräucherter Ricotta
1 Bund Salbei
Salz, Pfeffer, Muskat
Olivenöl, Butter
50 g Parmesan

Zuerst bereiten Sie die Ofenkartoffeln zu: Dazu geben Sie die ungeschälten, nur gewaschenen und trocken getupften Kartoffeln (je nach Größe können Sie diese auch halbieren) für ca. 20 Minuten bei 180°C in den Ofen.

Die fertigen, weichen Kartoffeln sollten zunächst etwas auskühlen, dann werden sie gepellt und durch die Kartoffelpresse auf die Arbeitsplatte gedrückt. Nun hacken Sie den Spinat in einem Cutter klein, geben ihn zur ausgedampften Kartoffelmasse, formen in der Mitte eine Mulde, geben das Ei und das Eigelb hinein und kneten alles zusammen mit dem Mehl zu einem lockeren und homogenen Teig. Aus diesem formen Sie kleine fingerdicke Röllchen, die Sie in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstückchen werden mit Mehl bestäubt und sollten in leicht kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten ziehen. Wenn sie hoch kommen, sind sie fertig.

Währenddessen schneiden Sie den Ricotta in dünne Scheiben, braten ihn mit etwas Olivenöl und Butter an und geben die Salbeiblätter dazu.

Die fertigen Gnocchi werden aus dem Wasser genommen und müssen abtropfen, bevor sie in der Pfanne mit dem Ricotta geschwenkt werden. Abschließend wird noch einmal abgeschmeckt. Bestreut wird das Gericht mit dem frisch geriebenen Parmesan.