

Ricotta-Spinat-Gnocchi mit Eierschwammerln und Melonen-Gurkensalat

Rezept von Heurigenkeller & Restaurant Sandhofer, von Birgit Müller-Sandhofer, Kellergasse 47K, Purbach, Tel: 0699/12 36 62 37

Zutaten für 4 Personen

500 g Ricotta
40 g Schaferino, gerieben
2 Eier, leicht verquirlt
150 g Mehl glatt, gesiebt
2 TL fein abgeriebene Bio- Zitronenschale
1 El gehackte Minze
500 g frischer Spinat, blanchiert, fein gehackt
160 g feiner Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer
200 g Eierschwammerl
Olivenöl
100 g in Streifen geschnittenen frischen Spinat

Zubereitung:

Die Zutaten gut vermischen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Strängen von 30 cm Länge rollen. Diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi portionsweise in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und warm stellen.

Die Eierschwammerl in etwas Olivenöl anrösten, den in Streifen geschnittenen Spinat dazugeben, mit Salz abschmecken und die Gnocchi mitschwenken.

Auf Tellern anrichten und mit etwas gehobeltem Schaferino bestreut servieren.

Melonen-Gurkensalat:

2 Feldgurken in dünne Scheiben gehobelt
Melonenmix (Wasser, Honig) ebenfalls in feine Scheiben geschnitten
Frische Minze
Olivenöl
Weißer Balsamico
Salz

Die Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermengen und anrichten. Nach Geschmack kann der Salat mit ein paar Blättern frischer Zitronenmelisse garniert werden.

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“