

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Topfengnocchi mit gebratenen Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln und gedämpftem Blattspinat

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Topfen, 200 g geriebener Parmesan, 100 g glattes Mehl, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, 200 g Kräuterseitlinge, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Jungzwiebeln; 200 g junger Blattspinat, Olivenöl und Butter zum Braten.

Für das Birnen-Chutney: 1 Zwiebel, 1 Birne, Olivenöl, 3 EL Apfelessig, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker.

Zubereitung

Den Topfen gut ausdrücken, sodass kaum mehr Wasser enthalten ist. (Am besten in ein Geschirrtuch gewickelt in einem Sieb über Nacht abtropfen lassen; oder gut pressen.) Den Topfen mit 150 g geriebenem Parmesan, Mehl und Eiern vermengen, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzig abschmecken und zu einem glatten Teig kneten.

Aus dem Teig zuerst Rollen formen, dann mittelgroße Gnocchi abstechen und diese auf ein bemehltes Brett legen. Kurz in Wasser überkochen, danach in Eiswasser abschrecken, abseihen und bis zur Verwendung mit Öl beträufelt beiseite stellen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in Olivenöl knusprig braten. Die Kräuterseitlinge putzen und in Stücke schneiden. In heißer Butter und Olivenöl braten. Knoblauch darüber reiben und die Spinatblätter darauf verteilen und erhitzen.

Die Gnocchi in einer separaten Pfanne in etwas Olivenöl und/oder Butter goldgelb braten. Für das Birnen-Chutney die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Olivenöl andünsten.

Die Birne schälen, in kleine Scheiben schneiden und zugeben. Mit Apfelessig und Weißwein ablöschen und zu einem Chutney einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Gnocchi mit dem Gemüse anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit dem Birnen-Chutney servieren.