

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gnocchi mit Spinat, Mascarpone und Maroni

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Gnocchi-Teig

- 250 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 90 g Mehl (glatt)
- 2 Eidotter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Sauce

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g gekochte Maroni
- Olivenöl zum Anbraten
- 1/8 l Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 80 g Mascarpone
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 200 g Baby Blattspinat Baby

Zubereitung

- 1.** Für den Gnocchi-Teig die kalten Kartoffeln vom Vortag 2x durch eine Kartoffelpresse pressen und anschließend mit dem Mehl, den Eidottern, etwas Salz und geriebener Muskatnuss vermengen und zu einem Teig kneten.
- 2.** Nun aus dem Teig eine fingerdicke Rolle formen und alle 3 cm mit einem Messer oder einer Teigkarte Gnocchi abstechen. Die Gnocchi in einem Topf in reichlich Salzwasser kochen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen abschöpfen und in einer Schüssel in kaltem, gesalzenem Wasser abschrecken.
- 3.** Für die Sauce die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit den gekochten Maroni in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Nun den Mascarpone unterrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.
- 4.** Zum Schluss die Gnocchi und den gewaschenen Baby Blattspinat mit der Sauce vermengen und in einem tiefen Teller anrichten.