

Spinat-Gnocchi auf grüner Béchamelsauce

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Gnocchi

500 g Kartoffeln, mehligkochend
50 g Babyspinat
2 Eier
100 g Mehl
100 g Speisestärke
Salz, Pfeffer
1/2 Teelöffel Muskat

Für die Béchamelsauce

20 g Babyspinat
500 ml Milch
25 g Butter
25 g Mehl
Salz, Pfeffer
Muskat

Zum Servieren

1 Handvoll frischer Babyspinat
Parmesan oder vegetarischer Hartkäse

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Kartoffelpresse
Butter zum Anbraten

Ab heute werden deine **Spinat-Gnocchi selbst gemacht**. Warum? Weil selbstgemacht doch einfach immer am besten schmeckt! Die kleinen Kartoffelklößchen verlangen auch wirklich nicht viel. Eine Handvoll Zutaten und vor allem Zeit! Ich lade dich mit diesem Rezept also ein, einen verregneten, freien Sonntag in der Küche zu verbringen. Mit Mehlstaub, frischen Spinatblättchen und einem blubbernden Topf voll wunderbar cremiger Spinat-Béchamelsauce. Auf diese betten sich deine Spinat-Gnocchi nach einer kleinen Runde in der Pfanne nämlich - so liebe ich meine tägliche Gemüse-Ration!

- 1 -

Kartoffeln in einen Topf geben. Wasser hinzugeben, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Salzen, aufkochen und ca. 25 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

- 2 -

Kartoffeln pellen, vierteln und in einer großen Schüssel ausdampfen lassen.

- 3 -

Blattspinat und Eier in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Masse anschließend durch ein Sieb geben, um gröbere Stückchen zu entfernen.

- 4 -

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Spinat-Ei-Mischung, Mehl, Stärke und Gewürze hinzugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Bei Bedarf etwas mehr Speisestärke hinzugeben.

- 5 -

Spinat-Gnocchi auf grüner Béchamelsauce

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Nun in Teilstücken arbeiten: Immer ein Teilstück zu einer Rolle von etwa 2 cm formen, anschließend zu 2-3 cm langen Stücken zuschneiden. Diese nun entweder direkt kochen oder mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, um die charakteristischen Rillen zu erhalten.

- 6 -

Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, bis das Wasser simmert und Gnocchi darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und in einer leicht eingeölkten Schüssel zwischenlagern.

- 7 -

Für die Béchamelsauce Spinat und Milch in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mischung durch ein Sieb abseihen, die Rückstände bei Bedarf bis zum Anrichten beiseitestellen.

- 8 -

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl unter Rühren mit einem Schneebesen hinzugeben und leicht anschwitzen lassen. Spinat-Milch dazugeben und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Masse eindickt und nicht mehr nach Mehl schmeckt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 9 -

Gnocchi mit Butter in einer Pfanne ca. 5 Minuten lang rundum anbraten und sofort servieren. Dazu Béchamelsauce auf einen Teller geben, Gnocchi daraufsetzen und mit den Rückständen der Spinat-Milch, frischem Babyspinat und geriebenem Parmesan oder vegetarischem Hartkäse toppen.