



Spinatgnocchi mit Ricottaschaum und Walnüssen

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 1 h 10 minuten **Difficoltà:** facile


Ingredienti per 4

- 500 g mehligkochende weiße Kartoffeln
- 250 g frischer, gewaschener Spinat
- 150 g Ricotta aus Schafsmilch
- 50 g Mehl
- 50 g Parmesan
- 1 Eiweiß
- 50 g frische Sahne
- frischer Schnittlauch
- Salz, nach Geschmack
- weißer Pfeffer, nach Geschmack
- 50 g geschälte Walnüsse
- ein paar Blattsalate zum Garnieren

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Ein wirklich originelles und schmackhaftes Gericht mit Spinat und Ricotta – zwei Zutaten, die perfekt zusammenpassen. Sie können die Gnocchi und den Ricotta-Schaum ein paar Stunden im Voraus zubereiten; dann brauchen Sie nur noch ein paar Minuten, um das Gericht zu kochen und Ihren Gästen zu servieren!

Reicht für: 4

Zeit: **1 Stunde 10 Minuten**

Methode

Die Kartoffeln waschen, nicht schälen, in einen Topf geben, mit reichlich kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und ca. 35 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Spinat waschen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren.

Den Spinat in einem Tuch ausdrücken, um das Wasser zu entfernen, und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. 350 g Kartoffelpüree auf ein Backbrett geben.

Salzen, 200 g gehackten Spinat, Mehl, Eiweiß und Parmesan dazugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In lange Streifen von 1 cm Durchmesser teilen, in Stücke schneiden und jedes Stück mit dem Rücken einer Gabel einritzen.

Mit Mehl bestäuben. Den Ricotta mit der Sahne verrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, in einen Sahnesiphon füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi hineingeben, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Gnocchi auf einzelnen Tellern anrichten, die Ricottasahne darauf verteilen und mit Walnüssen, gehacktem Schnittlauch und einigen Salatblättern garnieren.

