

Ali Güngörmüs
Käse-Gnocchi mit Spinatcreme**Mittwoch, 5. Dezember 2018**
Rezept für 4 Personen**Dauer: 1 Stunde**
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche, Mediterran**Zutaten:**

Für die Gnocchi

| | |
|-------|---|
| 400 g | mehlig kochende Kartoffeln |
| etwas | Salz |
| 4 EL | Mehl |
| 5 EL | Speisestärke |
| 2 TL | gehackter Majoran |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |
| 200 g | Taleggio (nordital. Weichkäse aus Kuhmilch; ersatzweise z. B. milder Weichkäse mit Rotschmiere) |
| 50 g | Butter |

Für die Spinatcreme

| | |
|---------|----------------------------------|
| 3 | kleine mehligkochende Kartoffeln |
| 250 g | Blattspinat |
| etwas | Salz |
| 2 | Schalotten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 5 EL | Butter |
| 5 EL | gebräunte Butter |
| 5 EL | Crème fraîche |
| etwas | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskatnuss |

Zubereitung:

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt aufkochen und garen.
2. Zusätzlich für die Spinatcreme 3 kleine Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbrüsten, in Wasser zugedeckt garen.
3. Geschälte Kartoffeln dann abgießen, gut ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.
4. Mehl und Stärke aufsieben. Majoran zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse glatt verkneten.
5. Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen (Ø ca. 3–4 cm) und davon jeweils etwa 3 cm große Stücke abstechen.
6. Den Käse entrinden und in kleine, etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.
7. Kartoffelteig zu Gnocchi formen, dabei jeweils ein Stück Käse mit einformen. Mit einer Gabel ein Muster in die Kartoffel-Gnocchi drücken.
8. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi darin portionsweise ca. 2 –3 Minuten garen. Aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.
9. Spinat verlesen, waschen und gründlich trocken schleudern. Spinat in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen.

10. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Ausgedrückten Spinat zufügen und kurz andünsten.
11. Kartoffeln in Schale abgießen, abziehen und grob würfeln.
12. Kartoffelwürfel, übrige Butter und gebräunte Butter zum Spinat geben. Mit einem stabilen Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren.
13. Crème fraîche unterrühren. Spinatcreme mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
14. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, die Gnocchi darin warm schwenken.
15. Gnocchi und Spinatcreme auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Pro Portion: 790 kcal / 3305 kJ
36 g Kohlenhydrate; 15 g Eiweiß; 65 g Fett