Spinat – Gnocchi mit geräuchertem Ricotta und Pinienkernen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schmackig, herzhaft, da kann man gut auf Fleisch verzichten

Zutaten

- Für die Gnocci:
- 500 g frischer Blattspinat, geputzt und gut gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 150 g Ricotta, gehobelt
- 30 g Parmesan
- 60 g Mehl, gesiebt
- 2 EL Butter
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Schmelze:
- 50 g Butter
- 50 g geräucherten Ricotta
- 40g gebräunte Pinienkerne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gnocci:

Schritt2

Die Zwiebel in Butterschmalz glasig angehen lassen und den vorbereiteten, trockenen Spinat dazugeben.

Schritt3

2 - 3 min. schmoren, mit Knoblauchsalz , Pfeffer,und etwas Muskatnuss würzen, Auf ein Küchensieb leeren,fein hacken.

Schritt4

Nunmehr das Mehl, den Parmesan, Ricotta und das Ei dazu geben und alles zu einem Teig verarbeiten..

Schritt5

Die Gnocchi mit zwei großen Löffeln formen, leicht in Mehl wälzen und im Salzwasser leise köcheln / simmern lassen, bis sie an die Oberfläche steigen; kurz ziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschalg:

Schritt7

Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit der brauner Butter und den Pinienkernen sowie dem grob gehobelten, geräucherten Ricotta servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, einfach, herzhaft, preiswert, regional, schmackig, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-gnocchi-mit-geraeuchertem-ricotta-und-pinienkernen/