

Guten Appetit

Nuss-Gnocchi mit Spinatsauce

aus der Sendung vom Mittwoch, 5.3. | 12.15 Uhr | Das Erste

Koch/Köchin: [Jacqueline Amirfallah](#)

Rezept für 4 Personen

Nährwert: Pro Portion: 703 kcal / 2941 kJ 54 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 43 g Fett

Einkaufsliste:

Für die Nuss-Gnocchi

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
50 g Haselnüsse
50 g Walnüsse
50 g Macadamianüsse
3 Eigelb
1 - 2 TL Kartoffelstärke
etwas Salz
1 Prise Muskat
1/2 TL Muskatblüte

Für die Spinatsauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Butter
2 EL Mehl
1/2 l Milch
800 g Spinat
Etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Nuss-Gnocchi

Die Kartoffeln in der Schale in ausreichend Wasser weich kochen, gut ausdämpfen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Von allen Nüssen einige beiseite stellen. Die restlichen Nüsse im Cutter zermahlen, aber nicht zu fein. Die gemahlene Nüsse, die Eigelbe und Kartoffelstärke zu den Kartoffeln geben und gut vermischen. Mit Salz, Muskat und Muskatblüte abschmecken und einen Gnocchiteig herstellen. Den Teig zu einer Rolle von ungefähr 1.5 cm Durchmesser formen, davon ca. 2-3 cm lange Stücke abschneiden und über eine Gabel zu Gnocchi rollen. In Salzwasser kochen, wenn die Nocken nach oben steigen, herausnehmen.

Für die Spinatsauce

Die Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauchzehe schälen und andrücken. Beides in 2 EL Butter anschwitzen, Mehl dazu geben und mit anbraten, mit Milch auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Spinat waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen abtropfen. $\frac{3}{4}$ des Spinats grob hacken, in die Sauce geben und pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb passieren.

Die Gnocchi in Butter anschwitzen und mit dem Spinat, den restlichen Nüssen und der Sauce anrichten.



Nuss-Gnocchi mit
Spinatsauce



Letzte Änderung am: 24.01.2014, 23.34 Uhr

URL: <http://www.swr.de/buffet/guten-appetit/nuss-gnocchi-mit-spinatsauce/-/id=257024/did=12758818/nid=257024/1rnwhop/index.html>

Service

DasErste.de

Gemeinsame Programme

Rundfunkanstalten

© [DasErste.de](#)

Wir sind eins. **ARD**