

Spinatgnocchi

500 g Kartoffeln, mehlig kochend

100 g Blattspinat

5 Eigelb

50 g Parmesan, frisch gerieben

ca. 3 EL Mehl

1 Schalotte, fein geschnitten

50 g Bergkäse, gerieben

1/4 l Milch

Pfeffer, Salz, Muskat

Butter zum Anbraten

Spinat waschen und die Stiele entfernen, dann die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, gut ausdrücken und fein hacken.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen und den Topf mit den Kartoffeln noch mal auf den Herd stellen, hin und her schütteln, so dass die Kartoffeln gut ausdampfen können. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Presse drücken. Eigelb, Spinat, Parmesan, ca. 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat unterarbeiten. Den Teig zu kleinen Würstchen formen, in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel Rillen eindrücken.

In leicht kochendem Salzwasser die Gnocchi ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Für die Sauce in einer Pfanne mit Butter die Schalotten anschwitzen, mit 1 EL Mehl bestäuben und mit der Milch ablöschen. Mit dem Schneebesen alles glatt rühren und kurz durchkochen. Dann den geriebenen Bergkäse zugeben und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gnocchi anrichten, mit etwas brauner Butter beträufeln und die Sauce angießen.