

Wildkräuter-Ricotta-Gnocchi



Rezept für 4 Personen
Zeitaufwand bis zum fertigen Gericht ca. 45 Minuten

500 g Ricotta
40 g Parmesan oder Pecorino, gerieben
2 Eier, leicht verklopft
150 g Weissmehl
250 g Spinat, ersatzweise Brennesselblätter, Radieschengrün, Bärlauch etc.
4 Stängel Peterli, glattblättrig
4 Stängel Basilikum
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Grundrezept / mit Kräutern

- 1 Den Spinat waschen. Damit der Mineralstoffverlust gering bleibt, mit sehr wenig Wasser bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Min. zusammenfallen lassen, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Gut ausdrücken und sehr fein hacken.
- 2 Kräuter oder Radieschengrün waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- 3 Alle Zutaten gut verrühren, dabei den Spinat und die Kräuter in den Teig einarbeiten. Am Schluss salzen und pfeffern.
- 4 Auf der Arbeitsfläche Mehl zum Formen der Gnocchi bereitstellen. Mit dem Teelöffel oder von Hand eine Portion Gnocchiteig in die bemehlte Hand nehmen und formen. **Je weniger Mehl gebraucht wird, desto luftiger werden sie.**
- 5 Die Gnocchi in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser portionenweise garen, ca. 2–3 Min. je nach Grösse der Gnocchi. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und anrichten. Dazu passt warme Butter und Parmesan, eine leichte Tomatensauce mit etwas Knoblauch oder Basilikumöl.

Tipp

Der Gnocchiteig kann einen Tag im Voraus zubereitet werden. Dafür die Gnocchi formen und unter Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren. Die Gnocchi erst ganz kurz vor dem Servieren garen – so bleiben sie schön weich und luftig.