



Gnocchi mit Pestofüllung

Zutaten:

100g Spinat
4-6 abgekochte Kartoffeln
fertiges Pesto
1 Stck Butter
1-2 EL Speisestärke
1 TL Mehl
1 Eigelb
1 EL geriebener Parmesan
Chili
Muskat
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kochen Sie die Kartoffeln ab und schälen sie. Geben Sie sie in eine Schüssel, würzen Sie mit Salz und Pfeffer, geben Sie etwas Mehl dazu und bereiten Sie daraus einen Kartoffelstampf. Fügen Sie Stärke, Muskat und ein Eigelb dazu und machen Sie daraus einen Schupfnudel bzw Gnocchi-Teig. Fügen Sie Stärke hinzu bis der Teig nicht mehr klebt.

Erhitzen Sie etwas Öl in einem Topf. Fügen Sie den Spinat dazu und kochen Sie ihn kurz durch. Wenn der Spinat durch ist, geben Sie das Pesto zum Spinat dazu. Nehmen Sie sich einen Handmixer und mixen Sie den Spinat und das Pesto zu einem Spinatpesto durch. Lassen Sie es etwas abkühlen und fügen Sie den Käse hinzu.

Nehmen Sie etwas von ihrem Teig. Formen Sie daraus eine lange Wurst. Drücken Sie die Wurst platt. Obacht, nicht durchdrücken! Bestreichen Sie die Mitte des Teiges mit dem Pesto und rollen Sie ihn wieder zusammen. Schneiden Sie anschließend Gnocchi von der Teigrolle. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und braten Sie die Gnocchi darin an.

Wenn Sie mögen rösten Sie noch ein paar Pinienkerne und garnieren Sie das Gericht beim Servieren damit.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.