

GNOCCHI MIT MANGOLD UND RICOTTA

GNOCCHI MIT MANGOLD UND RICOTTA

Ich fühle mich wie ein Landwirt - alles im Garten wächst und gedeiht und ich richte den Speiseplan nach der Erntezeit aus. Gestern musste der Mangold weg - der perfekte Anlass um mal wieder Gnocchi zu machen.



Zutaten für 2-3 Personen:

400g Gnocchi

1 kleine Zwiebel

1 große Knoblauchzehe

Olivenöl

150g Ricotta

4 größere Mangoldpflanzen

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

1/2 Zitrone

Zubereitung:

In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die klein gewürfelte Zwiebel langsam glasig anschwitzen. Nacheinander die klein gehackten Mangoldstiele und den fein gewürfelten Knoblauch dazu geben.



Für die Gnocchi einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Achtung - die brauchen nur 2-3 Minuten.

Den Ricotta zum Gemüse in die Pfanne geben und ihn langsam „schmelzen“ lassen.



Eine Kelle vom Gnocchi Wasser und den Zitronensaft dazu geben und alles glatt rühren. Den Mangold in Streifen schneiden und dazu geben. Immer wieder umrühren bis der Mangold zusammengefallen ist.

Die Gnocchi abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben.



Die Gnocchi mit Mangold und Ricotta ordentlich vermengen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Sofort verteilen und restlos aufessen!

