

GNOCCHI-PFANNE MIT SPINAT, TOMATEN UND KÄSE

GNOCCHI-PFANNE MIT SPINAT, TOMATEN UND KÄSE

Ich hatte noch Gnocchi von der Toskana-Roulade mit Gnocchi und grünem Spargel übrig und die sollten auf jeden Fall noch in ein leckeres Essen integriert werden. Passt ganz gut - ich habe nämlich auch noch ein paar Sachen im Kühlschrank die wunderbar in eine Gnocchi-Pfanne mit Spinat, Tomaten und Käse passen würden.



©katha-kocht.de

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

15 kleine Cocktailtomaten

4 Knoblauchzehen

2 Schalotten

2 handvoll Tiefkühl-Blattspinat oder 3-4 handvoll frischen Spinat oder Mangold

1-2 handvoll geriebenen Gouda

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

1 1/2 EL Butter

Für die Gnocchi:

250g Kartoffeln

150g doppelgriffiges Weizenmehl

50g Grieß

Salz

ZUBEREITUNG:

Hier eignen sich sowohl Gnocchi vom Vortag als auch frisch gemachte oder im Zweifelsfall auch gekaufte Gnocchi. Wer seine Gnocchi schon hat kann die nächsten Schritte überspringen.

Die Kartoffeln werden geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht. Nach ca. 15 Minuten abgießen (wenn sie dann gar sind) und zum Abkühlen beiseite stellen.

Wenn die Kartoffelwürfel abgekühlt sind stampfe ich die Kartoffeln und verknete sie mit Mehl und Gries zu einer gleichmäßigen Masse. Aus dieser rolle ich ungefähr 2 cm Ø dicke Teigrollen die ich dann wiederum in kleinere Stücke teile. Zu einem ovalen Teigklößchen formen und mit der Gabel die typischen Gnocchi-Rillen einprägen.

AB HIER AUCH FÜR FERTIG-GNOCCHI-USER:

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Gnocchi zusammen mit dem klein gezupften Spinat darin gar kochen. Wenn man weniger Mehl und Grieß nimmt (125g Mehl + 25g Grieß) werden die Gnocchi etwas weicher und müssen nicht unbedingt vorgekocht werden. Hier aber schon – Gnocchi also für 12 Minuten köcheln lassen, dann abgießen.

Ab hier wieder für alle:

Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Schalotte in Würfel und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Gnocchi und dem Spinat in die Butterpfanne geben (Stufe 6 von 9) damit nichts anbrennt.



Mit Pfeffer, Salz, einer Prise frisch geriebenem Muskat und dem Saft aus der halben Zitrone abschmecken und unter regelmäßigem Wenden von allen Seiten braten bis die Gnocchi schön goldbraun werden (ungefähr 8-10 Minuten).

Dann halbiere ich die Cocktailtomaten und reibe den Käse. Beides kommt zusammen mit in die Pfanne bis der Käse gleichmäßig verlaufen ist.



Dabei nochmal gut umrühren. Abschmecken und bei Bedarf nochmal mit Salz, Pfeffer oder Muskat würzen. Die Gnocchi mit Spinat auf zwei tiefe Teller verteilen.



©katha-kocht.de

Sofort servieren...



Guten Appetit!



©katha-kocht.de