

Italienische Rezepte

Gnocchi Verdi SPINATKLÖSSCHEN

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Gemüse, Italien, Pasta, Primo

4	Essl. Butter		- oder durchgeseibter Quark
600 g	Tiefgekühlter, gehackter	2	Eier, leicht geschlagen
	- Spinat,	6	Essl. Mehl
	- völlig aufgetaut und	3/4 cups	Frisch geriebener Parmesan
	- ausgedrückt		- 1/2 TL Salz
	- (etwa 1 1/2 Tassen)	1/2 Teel.	Frisch gemahlener
	- oder 750 g frischer		Schwarzer Pfeffer
	- Spinat	1	Prise Geriebene Muskatnuss
	- gekocht, ausgedrückt und	6	Liter Wasser (evtl. mehr)
	- fein gehackt	1	Essl. Salz
3/4 cups	Ricotta - Käse	4	Essl. Zerlassene Butter

In einer emaillierten oder rostfreien Pfanne von 20 bis 25 cm Durchmesser 4 EL Butter bei mäßiger Hitze zergehen lassen. Den gehackten frischen oder tiefgekühlten Spinat hineintun und unter dauerndem Rühren 2 oder 3 Minuten schmoren, bzw. bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist und der Spinat anfängt, leicht an der Pfanne zu haften. Nun die 3/4 Tasse Ricotta hinzufügen und unter Umrühren weitere 3 oder 4 Minuten kochen. Mit einem Gummispachtel den Pfanneninhalt in eine Rührschüssel tun und die 2 leicht geschlagenen Eier, 6 EL Mehl, 1/4 Tasse des geriebenen Käses, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss darunter mischen. 30 Minuten bis 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren, bzw. bis die Gnocchi - Mischung ganz fest ist. Den Grill auf 215° vorwärmen. Die 6 bis 8 l Wasser und 1 EL Salz bei mäßiger Hitze in einem großen Suppen- oder Kochtopf zum Kochen bringen. Die Hände leicht mit Mehl einreiben und jedes mal ungefähr 1 EL der abgekühlten Gnocchi - Masse in kleine Bällchen von etwa 3 cm Durchmesser formen. Diese vorsichtig in das siedende Wasser geben und unbedeckt 5 bis 8 Minuten kochen lassen, bzw. bis sie leicht aufgegangen sind und sich etwas fest anfühlen. Mit einem Schaumlöffel die gnocchi aus dem Wasser heben und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen. Jetzt 2 EL von der zerlassenen Butter in einer flachen, feuerfesten Form von 20 bis 25 cm Durchmesser schwenken, bis der Boden glänzt. Die Gnocchi in einer Schicht in Abständen von etwa 1/2 cm nebeneinander legen, die übrigen 2 EL Butter darüber träufeln und über die Gnocchi die restliche Tasse Käse streuen. 3 Minuten lang in etwa 8 cm Abstand vom Grillstrahler grillen, bzw. so lange, bis der Käse schmilzt. Die Gnocchi sofort in der feuerfesten Form servieren. Falls gewünscht, außerdem eine Schale geriebenen Käse reichen.