

## Spinat Gnocchi

Dieses vegetarische Rezept kommt bei Jung und Alt gut an. Die Spinat Gnocchi sind nicht nur lecker, sondern auch im Handumdrehen fertig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

1 Stk.	Knödelbrot
450 g	<a href="#">Spinat</a> (gehackt)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 ml	Milch (lauwarm)
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Für die Spinat Gnocchi den Spinat waschen, putzen und im Mixer sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Das Knödelbrot zerbröseln und mit Spinat, Eiern, Milch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verkneten.
2. Mit angefeuchteten Händen gleich große Gnocchi formen. Ein Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Die Gnocchi in das leicht wallend kochende Wasser geben und dort gar ziehen

lassen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und abtropfen lassen.

## **Tipp**

Zu den Spinat Gnocchi eine Tomatensauce reichen und/oder mit etwas zerlassener Butter übergießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.