Spinatgnocchi mit Parmesansauce

Selbstgemachte Spinatgnocchi mit Parmesansauce sind einfach köstlich! In diesem Rezept erhalten sie durch gebratenen Speck eine besonders würzige Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochende)
1 Stk.	Eigelb
	Pfeffer
	Muskatnuss (frisch gerieben)
80 g	Mehl
100 g	junger Spinat
50 g	Parmesan gerieben
200 g	Speckwürfel

Parmesan Sauce

2 Stangen	Zitronengras
1 Stk.	Chilischote (rot)
30 g	Frische Ingwerwurzeln
400 ml	Kokosmilch
150 ml	Hühnerbrühe
1 Stk.	Limette
50 g	Parmesan gerieben
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Spinatgnocchi mit Parmesansauce zunächst den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C)

vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen, dann auf allen Seiten mit einer Gabel einstechen.

2. Kartoffeln auf den Ofenrost legen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 60 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit den Spinat gründlich putzen und waschen.

3. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Spinat darin ca. 10 Sekunden blanchieren. Dann abgießen und mit sehr kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen, kräftig ausdrücken und dann klein hacken.

4. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras quer halbieren und mit einer Pfanne etwas auseinanderschlagen. Chilischote waschen, putzen, je nach Geschmack entkernen und in Stücke schneiden.

5. Mit Zitronengras, Ingwer, Kokosmilch und Hühnerbrühe in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Auf mittlerer Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ingwer, Chili und das Zitronengras aus der Sauce entfernen. Salzen und mit Limettensaft abschmecken, beiseite stellen.

6. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eigelb und Mehl untermengen.

7. Parmesan reiben und mit dem Spinat und der Kartoffelmasse zu einem festen Teig verrühren. Aus dem Teig kleine Gnocchi formen und diese mit einer Gabel eindrücken, so dass das typische Gnocchi-Muster entsteht.

8. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur verringern und die Gnocchi in das Wasser geben. Etwa 3-5 Minuten garen lassen.

9. Speckwürfel in einer Pfanne kurz anbraten, dann herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

10. Sauce schaumig pürieren und den Parmesan für die Sauce unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken und noch einmal mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Gnocchi mit Speckwürfeln und Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zur Abwechslung bei den Spinatgnocchi mit Parmesansauce die Speckwürfel durch gebratene Garnelen ersetzen.