

# Gnocchi mit Bergkäse-Soße und mariniertem Babyspinat

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

175 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Butter
100 g Mehl	1 EL Grieß	Muskatnuss, Salz

### Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	100 g Bergkäse	150 g Crème-fraîche
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Spinat:

75 g Babyspinat	100 g Basilikum	100 ml Olivenöl
1 EL Weißweinessig		

### Für die Garnitur:

10 g Pinienkerne	20 g Parmesan
------------------	---------------

### Für die Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb und Grieß mit Kartoffeln vermengen.

Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Grieß untermischen. Teig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und diesen zu einem ca. 1,5 cm dicken Strang formen. Anschließend ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel Rillen in den Teig drücken.

Gnocchi in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen. Gut abtropfen lassen und vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter schwenken.

### Für die Sauce:

Knoblauch abziehen, pressen und in eine Pfanne mit Öl geben.

Knoblauch darin anbraten. 5 EL Wasser und Crème fraîche dazugeben.

Bergkäse reiben, untermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.

### Für den Spinat:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Aus Basilikum und Öl eine Paste herstellen. Danach Essig dazugeben und alles abschmecken.

Babyspinat darin einlegen und zur Bergkäsesauce geben.

### Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren und servieren.

Adeline Gold am 08. April 2021