

Grüne Gnocchi mit Curry-Paprika-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Blattspinat	1 Ei
50 g Butter	5 g Pinienkerne	200 g Mehl
25 g Spinatpulver	Salz	

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote	4 Cherrytomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 g Schmand	150 ml Sahne
150 ml Milch	4 EL mildes Currypulver	3 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kurkuma	1 EL Chiliflocken	5 g glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen und halbieren, anschließend in Salzwasser gar kochen. Mit einer Kartoffelpresse zerdrücken und etwas abkühlen lassen.

Spinat waschen und kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken. Dann im Mixer pürieren, um die grüne Farbe zu erhalten. Abgekühlte Kartoffeln mit gehacktem Spinat, Ei und einer Prise Salz vermengen. Nach und nach 200 g Mehl hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in mehrere Portionen teilen. Jede Portion zu einer langen Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Gnocchi über die Zinken einer Gabel rollen, um die typische Rillenstruktur zu erzeugen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spinatpulver einrühren. Gnocchi portionsweise ins Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Gnocchi kurz in einer Pfanne mit Butter und Pinienkernen anbraten/schwenken.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprika und Tomaten waschen.

Paprika, Tomaten und Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Sahne, Schmand und Milch in eine zweite Pfanne geben und mit Curry, Paprika, Kurkuma und Chili würzen. Bei leichter Hitze köcheln lassen.

Gemüse zur Sauce geben, alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trockenwedeln, hacken und über das Gericht streuen.

Anna Obenauer am 13. November 2024