

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Oliven-Gemüse und Parmesan

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

50 g Blattspinat	80 g grüne Oliven	1 Ei
70 g Toastbrot	80 g Quark (20 %)	25 g Parmesan
2 EL Olivenöl	1 EL Mehl	Mehl

Für das Gemüse:

75 g schwarze Oliven	1 Tomate	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	1 Stiel Petersilie
---------------	--------------------

Für die Gnocchi Blattspinat in einem Topf in reichlich Salzwasser zehn Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Fest ausdrücken und pürieren. Die grünen Oliven mit zwei Esslöffel Olivenöl fein pürieren. Weißbrot entrinden und mit dem Küchenmixer zerkleinern. Parmesan reiben. Den Quark mit dem geriebenen Parmesan, Mehl, Ei, einem Esslöffel Spinatpüree, dem Olivenpüree und dem Weißbrot in einer Schüssel zu einem glatten Teig vermengen.

Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig darauf zu einer Rolle formen. Diese in circa eineinhalb Zentimeter große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Schwarze Oliven halbieren. Die Tomate kreuzweise einritzen und in einem Topf mit heißem Wasser kurz kochen, abschrecken und häuten. Anschließend vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotte in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Dann die Oliven untermischen. Die Gnocchi vorsichtig unterheben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenstreifen kurz mitdünsten.

Parmesan grob hobeln. Etwas Petersilie hacken. Die Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Oliven-Gemüse auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.

Melanie Seltzsaam am 05. Oktober 2016