

Spinat - Gnocchi mit Linsen

Zutaten für 8 Personen:

500 g Kartoffeln
50 g Grieß
300 g Blattspinat (TK)
300 - 400 g Mehl
1 Ei
2 Eigelb
150 g Mascarpone
300 g rote Linsen
300 g braune Linsen
1 400 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
2 Stangen Porree
2 kleine Möhren
1 Stück Sellerie
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
300 g Gorgonzola
4 EL Balsamicoessig
Zucker, Kartoffelmehl, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und kochen.
- Danach sofort durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Spinat nach Anweisung kochen.
- Gekochten Spinat grob hacken.
- Kartoffelpüree, Spinat, Mascarpone, Ei, Eigelb und Grieß verkneten.

- Mehlmenge je nach Konsistenz unterkneten.
- Salzen, Pfeffer und "Muskatieren".
- Teig mit Kartoffelmehl bestäuben.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Möhren und Sellerie fein raspeln.
- Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Braune Linsen, Gemüse, Zwiebelmischung in einen großen Topf geben.
- Brühe zugießen und 25 Minuten köcheln lassen.
- Rote Linsen, Gorgonzola und Weißwein zugeben und weitere 10 Minuten garen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Oregano abschmecken.
- In der Zwischenzeit aus dem Gnocchiteig eine 2,5 cm dicke Rolle formen.
- Etwa 1 cm lange Stücke abschneiden.
- Alternativ mit feuchten Händen kleine Klößchen formen.
- Mit einer Gabel die Stückchen etwas flachdrücken.
- Gnocchi mit Kartoffelmehl bestäuben.
- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
- Die Gnocchi darin ca. 5 - 7 Minuten ziehen lassen.
- Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
- Fertige Gnocchi mit der Linsensauce servieren.