SPINAT-GNOCCHI - MIT CHAMPIGNONS UND KÄSE www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4 Personen:

250	g	Blattspinat TK, aufgetaut
50	g	Parmesan, gerieben
500	g	Ricotta
2	ST	Eier
150	g	Mehl, glatt
		Salz, Pfeffer und Muskat frisch gemahlen
		+ Mehl zum Arbeiten
30	g	Butter
30	ml	Olivenöl, raffiniert
ca.	½	Handvoll Salbeiblätter
1	ST	Zitrone, unbehandelte Schale
250	g	Champignons
		Salz, Frisch gemahlener Pfeffer
60	g	Blauschimmelkäse
30	g	Parmesan, gerieben

Herstellung:

1. Blattspinat ausdrücken und fein hacken und in eine große Schüssel geben.
2. Die restlichen Zutaten wie Parmesan, Ricotta, Eier und das Mehl zum Spinat geben, gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem homogenen Teig kneten.
4. Teig portionsweise zu 2 cm dicken Strängen formen.
5. In ca. 2 cm große Stücke schneiden, zu kleine Knödel drehen und mit einem bemehlten Daumen leicht flach drücken, eventuell Gnocchibrett verwenden, und auf etwas Mehl beiseitelegen.
6. Pilze putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.
7. Butter und Öl und in einer Pfanne erhitzen und den Salbei darin knusprig braten. Salbei herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Pilze in die Pfanne geben und 3 bis 4 Minuten goldbraun braten.
9. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Zitrone heiß waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
11. Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen.
12. Gnocchi hineingeben und so lange ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Siebschöpfer herausheben.
13. In die Pilzpfanne geben und leicht anbraten.
14. Zitronenschale und -saft nach Belieben untermischen.
15. Blauschimmelkäse zerbröckeln.
16. Gnocchi mit Pilzen anrichten.
17. Den Blauschimmelkäse und den Parmesan darauf verteilen und mit den Salbeiblättern servieren.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.