

**pb**  
*die beste Küche*

## Spinatknödel

Diese Spinatknödel schmecken Groß und Klein, Jung und Alt. Schnell gemacht, mit knackigem Salat und frischem Parmesan ist dieses leckere Gericht ein logisches Ergebnis Ihrer besten Küche von Möbelerlebnis Peter Bommersbach.



# Spinatknödel

## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Tiefkühl-Blattspinat aufgetaut
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Ricotta
- 150 g frisch geriebener Parmesan
- 2 kleine Eier
- 2 Eigelb
- Putenröllchen
- etwa 150 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 75 g Butter
- Salz, gemahlener weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss



### Mit feinstem gefüllt

Spinat gut ausdrücken und hacken. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In 2 EL heißer Butter 1 Min. glasig schwitzen. Spinat zufügen und 3-4 Min. unter Wenden andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in einer Schüssel abkühlen lassen.

Den Ricotta mit einer Gabel fein zerdrücken. Spinat, 100 g Parmesan, die Eier, das Eigelb und so viel Mehl unterarbeiten, daß der Teig gut zusammenhält. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln aus dem Teig walnussgroße Gnocchi formen und auf ein bemehltes Brett legen. Dann die Gnocchi in leise kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche kommen. Inzwischen die Butter zerlassen. Die Gnocchi aus dem Wasser heben, auf vorgewärmten Teller geben, mit der Butter begießen und mit restlichen Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Dem Salzwasser einen Teelöffel Speisestärke zufügen, hält die Gnocchi in Form!