

Gnocchi tricolore

Zutaten für 4 Personen

750	g	Kartoffeln, mehlig kochend	Mit der Schale weichkochen, heiss schälen und passieren, auskühlen lassen.
1		Ei	Verkopfen.
50	g	Parmesan, gerieben	
1½	TL	Salz	
1	MS	Muskatnuss, gemahlen	Kartoffel bis Muskat gut verrühren.
225	g	Mehl	Mehl zur Kartoffelmasse geben, durchkneten und je nach Stärkegehalt der Kartoffeln weiter 20-40 g Mehl dazu geben. Teig in drei Portionen aufteilen.
2		Karotten, mittelgross	Schälen. Klein schneiden und weichkochen.
200	g	Spinat, TK	Nach Anleitung ohne Zwiebeln weichkochen. Beide Gemüse getrennt mit dem Stabmixer zu Baby-Brei pürieren. Beide Breie etwas abtropfen lassen. Spinat- und Karottenbrei in je eine Kartoffelportion einarbeiten. Ggf. etwas Mehl beigegeben. Aus allen drei Teigportionen eine je 1cm dicke Rolle formen. Zwei Rollen nebeneinander und die dritte Rolle darauflegen. Satt in Klarsichtfolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Gnocchi klassisch formen oder einfach in kurze Abschnitte schneiden. Gnocchi in gut gesalzenem Wasser kurz vor dem Siedepunkt garen bis sie an die Oberfläche steigen. Parmesan, gerieben Butter, zerlassen Gnocchi auf einer Platte anrichten und etwas Parmesan und zerlassene Butter darüber geben.

