

Selbstgemachte Spinat-Gnocchi

Zutaten für 2 Portionen:

400 g (2 große) Kartoffeln

150 g Spinat (TK)

150 g Mehl

Pfeffer und Salz

etwas Muskat (optional)



Schritt 1: Die **Kartoffeln** schälen und in gesalzenen Wasser weich kochen.

Schritt 2: Die Kartoffeln abschütten (lasst euch dabei helfen!) und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Schritt 3: Den **tiefgefrorenen Spinat** in einem Topf aufwärmen. Im Anschluss die **Kartoffeln**, den **Spinat** und das **Mehl** vermengen und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Schritt 4: Den Teig mit **Salz**, **Pfeffer** und **etwas Muskat** vermengen und abschmecken.



Schritt 5: Den Teig zu Rollen formen und in kleine Stücke schneiden.

Schritt 6: Die Stücke in Salzwasser geben und so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchis von der Oberfläche abschöpfen und abtropfen lassen.

Dazu schmeckt eine Tomatensoße:

Hierzu kann man beispielsweise **15 g** Butter in einem kleinen Topf auflösen und dann **15 g Mehl** hinzugeben (immer schön

rühren, damit es keine Klumpen gibt). Dann **250 ml Milch** langsam einrühren und **2 EL Tomatenmark** hinzugeben. Mit **Pfeffer**, **Salz**, **Kräutern** und **evtl. Paprikapulver** abschmecken. Wenn die Soße nicht dick genug wird, **Käse** beifügen.

Guten Appetit!

