

## Spinat-Gnocchi mit Ricotta

Braucht Zeit - aber die Mühe lohnt sich

4 Personen

### Gnocchi

500 g	Spinat
250 g	Ricotta - Käse
100 g	geriebenen Parmesan
2	Eier
100 g	
Mehl	
1 EL	Olivenöl
Muskatnuss oder Pulver	
Pfeffer, Salz	

### Sauce

800 g	Tomatenstücke aus der Dose
2	Schalotten
1	Möhre
2	Knoblauchzehen
12	Basilikumblätter
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark



In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen, den gewaschenen Spinat dazugeben und 1-2 Minuten zugedeckt zusammenfallen lassen. Den Spinat in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen, dann gut ausdrücken und fein hacken.

In einer Schüssel den Ricotta mit 80 g Parmesan, Eiern, Mehl und dem gehackten Spinat verrühren, mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss würzen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl dazu geben

Für die **Sauce** Schalotten fein hacken, Möhre klein würfeln und den Knoblauch hacken. Alles zusammen mit 2 EL Öl in einem Topf 3-4 Minuten weich dünsten. Dann die Tomaten und das Tomatenmark zugeben, alles einmal kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel 10-15 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eingedickt ist. Mit Pfeffer und Salz würzen, 6 zerzupfte Basilikumblätter dazugeben. Falls Ihnen die Sauce zu grob ist, läßt sie sich schnell mit einem Pürierstab glätten.

Für die **Gnocchi** einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zum Formen der Gnocchi die Masse mit einem Esslöffel ausstechen und auf dem Löffel mit einem Teelöffel kleine Gnocchis formen, ins Wasser legen. Die Gnocchi in kleinen Portionen 2-3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben und in einer vorgewärmten Schüssel warm halten, bis alle fertig sind.

Die Gnocchi auf die Teller verteilen, Tomatensauce darüber gießen, mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit	40 Min.
Ruhezeit	1 Stunde
vegetarisch	