

Kräuter-Gnocchi

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
zusätzlich Quellzeit (Gnocchi): ca. 30 Min.

- ca. 200 g **Kräuter**,
z. B. Brennesselblätter,
Kresse, Rucola grobe Stiele entfernen
- Salzwasser**, siedend Kräuter beigegeben, 3–4 Sek. blanchieren,
kalt abspülen, gut auspressen, fein
hacken
- 375 g **Ricotta**
- 3 **frische Eier**
- 75 g **Parmesan**, gerieben alles mit den Kräutern mischen
- ca. 75 g **Griess**
- 3 Esslöffel **Mehl** mischen, löffelweise unter die Masse
geben
- ³/₄ Teelöffel **Salz**
- wenig **Pfeffer und Muskat** würzen, ca. 30 Min. quellen lassen.
Masse in einen Spritzsack mit grosser
glatter Tülle füllen
- Salzwasser**, siedend

Formen: Ca. 2 cm lange Stücke herausdrücken, mit einem
Messerrücken abstreifen. Gnocchi portionenweise direkt ins Salz-
wasser geben, ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen,
herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

MANDELSAUCE

- 1 dl **Gnocchi-Kochwasser**
- 2 Esslöffel **Mandelpüree**
- ¹/₄ **Zitrone**, nur
abgeriebene Schale alles in einem Pfännchen verrühren,
heiss werden lassen
- 50 g **Butter/Margarine**,
in kleinen Stücken portionenweise unter Rühren beigegeben
- nach Bedarf **Salz und Pfeffer** würzen
- 2–3 Esslöffel **Mandelblättchen** rösten, über die Gnocchi verteilen,
servieren



Brennesselblätter

- **Besonderes:** Für die Verwendung geeignet sind junge Blätter und Triebe. Erinnert geschmacklich an Spinat, ist jedoch kräftiger und würziger.
- **Einkauf:** auf Gemüsemärkten. Brennessel lässt sich ab April–Juni im Garten aussäen.
- **Saison:** Inland März–Mitte Juni.

Frühlingsspinat

- **Variante Frühlingsspinat:** Zubereitung wie Brennesselblätter.
- **Besonderes:** Das Gemüse schmeckt auch roh, z. B. als Salat. Gekochten Spinat nicht aufwärmen.
- **Einkauf:** Auf frische, knackige Blätter achten.
- **Saison:** Ende April–Mitte Juni.

GUT ORGANISIERT

1. Alle Zutaten bereitstellen
2. Kräuter vorbereiten
3. Gnocchi-Masse zubereiten, quellen lassen
4. Mandelblättchen rösten
5. Gnocchi kochen
6. Sauce zubereiten

FÜR 2 PERSONEN

Kräuter-Gnocchi: Ganze Menge zubereiten. Die Hälfte gut abgetropft, lose vorgefrieren. Gnocchi in einem Plastikbeutel verpackt tiefkühlen. Gefroren ca. 5 Min. im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Mandelsauce: Zutatenmenge halbieren.



Variante: Brennesseln durch Frühlingsspinat ersetzen