



# Spinat - Gnocchi mit geräuchertem Ricotta und Pinienkernen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmackig, herzhaft, da kann man gut auf Fleisch verzichten

## Zutaten

- Für die Gnocci:
- 500 g frischer Blattspinat, geputzt und gut gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 150 g Ricotta, gehobelt
- 30 g Parmesan
- 60 g Mehl, gesiebt
- 2 EL Butter
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Schmelze:
- 50 g Butter
- 50 g geräucherten Ricotta
- 40g gebräunte Pinienkerne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gnocci:

### Schritt2

Die Zwiebel in Butterschmalz glasig angehen lassen und den vorbereiteten, trockenen Spinat dazugeben.

### **Schritt3**

2 - 3 min. schmoren, mit Knoblauchsatz , Pfeffer,und etwas Muskatnuss würzen, Auf ein Küchensieb leeren,fein hacken.

### **Schritt4**

Nunmehr das Mehl, den Parmesan, Ricotta und das Ei dazu geben und alles zu einem Teig verarbeiten..

### **Schritt5**

Die Gnocchi mit zwei großen Löffeln formen, leicht in Mehl wälzen und im Salzwasser leise köcheln / simmern lassen, bis sie an die Oberfläche steigen; kurz ziehen lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit der brauner Butter und den Pinienkernen sowie dem grob gehobelten, geräucherten Ricotta servieren.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, einfach, herzhaft, preiswert, regional, schmackig, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-gnocchi-mit-geraeuchertem-ricotta-und-pinienkernen/>