

## 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 ausdrücken, 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
- <sup>3</sup>/<sub>4</sub> 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**
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> **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