



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spinat-Ricotta-Gnocchi auf Tomaten mit Basilikum

Hasen- und Lammrückenfilet auf Pilzragout mit Knoblauchnudeln

Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce

Zutaten:

Zubereitung:

Spinat-Ricotta-Gnocchi auf Tomaten mit Basilikum

400 g	Blattspinat	blanchiert	Für die Gnocchi den blanchierten Spinat gut abdrücken, hacken und mit Ricotta, Ei und Pecorino mischen. Je trockener der Spinat ist desto weniger Mehl braucht mann. Mehl vorsichtig dosiert begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Löffeln Quenelles formen und in knapp siedendes Salz-wasser geben. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Siebkelle herausnehmen, sofort servieren oder im auf 50° C vorgeheizten Backofen warmstellen.
250 g	Ricotta	abgetropft	
1 Stk	Ei		
80 g	Pecorino	gerieben	
1 EL	Mehl Salz,Pfeffer		
400 g	Fleischtomaten	geschält, entkernt, gewürfelt	Tomatenhaut für Rose im Hauptgang verwenden. Für die Tomaten Oel in eine Pfanne geben, Tomaten begeben, erhitzen und dieBasilikumstreifen daruntermischen. Abschmecken, mit den Gnocchi auf warme Teller anrichten, mit Basilikum garnieren.
4 Zweig	Basilikumblättchen Olivenöl Salz,Pfeffer Basilikumblätter	Streifen geschnitten garnitur	

Anmerkung:

Die Herstellung dieser Gnocchi ist denkbar einfach, einzig die Dosierung des Mehls verlangt etwas Fingerspitzengefühl. Hilfreich ist, die Löffel zwischen-durch ins heisse Wasser zu tauchen, oder gleich von Anfang an mit Spritzsack zu arbeiten. Das Rezept eignet sich für viele Varianten: Parmesan oder Sprinz anstatt Pecorino, die Blätter des Krautstiels anstatt Spinat. Und den Tip für Pasta-Liebhaber: Mit dieser Spinat-Käse-Masse lassen sich Ravioli, Cannelloni und Co. vorzüglich füllen.