



Gratinierte Spitzwegerich-Gnocchi

Zutaten:

150 g junge, noch zarte Spitzwegerich-Blätter
 225 g Ricotta
 ca. 300 g Mehl
 1 – 2 Eier (je nach Größe)
 60 g geriebener Parmesan
 2 Knoblauchzehen
 300 g Crème fraîche
 etwas Kräutersalz
 ca. 150 g würziger Käse
 Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Spitzwegerichblätter waschen, dann etwa 3 Liter Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser gut salzen und die Spitzwegerich-Blätter darin kurz blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einem großen Sieb abtropfen lassen, quer zu den Längsfasern schneiden, hacken und mit dem Ricotta pürieren.

Das Püree mit Mehl, Ei und Parmesan zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl zugeben – der Teig sollte gut formbar sein und nicht an den Fingern kleben. Kein Salz in den Teig geben, das verträgt sich nicht mit dem Ei.

Den Teig in Portionen teilen, Rollen formen und 2 cm breite Stückchen abschneiden. Die Stückchen oval formen und mit einer Gabel das typische Gnocchi-Muster hineindrücken.

Das Salzwasser wieder zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Bei niedriger Temperatur ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken, mit der Crème fraîche und etwas Kräutersalz verrühren. Die Crème fraîche in eine Auflaufform streichen, dann die Gnocchi in der Form verteilen. Den Käse darüberreiben.

Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Pfeffer darübermahlen und heiß servieren.