Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Spinat Ricotta Gnocci

Ein kleiner, aber weiser Mann (öhhhm... nennen wir ihn Flynn) hat mir geflüstert, dass Kinder und Spinat nicht die besten Freunde sind. Aber diese luftig lockeren Gnocchi haben ihn zu einem sehr eifrigen Spinatesser gemacht. Und das auch schon als kleine zahnlose Minka. Denn die Gnocchi lassen sich auch wunderbar, ohne einen einzigen Zahn zerbeißen (oder in diesem Fall besser 'zerdrücken'). Zugegeben ist das ganze Formen und Drehen der einzelnen Kügelchen etwas müßig, aber es lohnt sich! Flynn hat es geliebt, sich selbst mit den Gnocchi zu füttern. Denn so ein Brei ist nicht wirklich einfach auf einem Löffel in Richtung Mund zu balancieren. Bei diesen Gnocchi hingegen kann nicht viel schiefgehen. Und im Notfall nimmt man sie halt einfach in die Hand. Also, Mutti glücklich, Kind glücklich, alle glücklich!

Zutaten

- 100 gr - Mehl
- 130 gr - Semola
- 1 - Eigelb
- 30 gr - Parmesan, gerieben
- 80 gr - Babyspinat
- 250 gr - Ricotta
- 1 Prise - Muskat
- - Salz

Zubereitung:

1. Den Spinat und den Ricotta für ca. 30 Sek in einer Küchenmaschine mixen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und solange mixen, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind.
3. Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf eine mit Semola bestäubte Fläche legen. Wenn der Teig noch sehr klebrig sein sollte, die Hände mit Semola bestäuben um die Kugeln zu formen.
4. Einen großen Kochtopf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
5. Die Gnocchi in das kochende Wasser geben. Nach ca 2-3 Min Kochzeit schwimmen die Gnocchi an der Wasseroberfläche. Mit einem Schaumlöffel die Gnocchi aus dem Wasser nehmen.
6. Etwas frischen Parmesan reiben und zusammen mit den Gnocchi servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia