

Mairübchenblätter-Gnocchi

für 4 Personen

Menge Zutaten

150 g Mairübchenblätter

400 g Ricotta

3 Eigelb

1 Pr Gewürzmischung

30 g Parmesan

100 g Mehl (o. mehr)

Salz, Pfeffer

1 El Roter Pfeffer

4 El Butter

Zubereitung

In kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen, gut ausdrücken und klein schneiden.

Blanchierte Blätter zusammen mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten.

Wenn nötig, mehr Mehl zugeben.. Würzen.

Teig zu 2 cm dicker Rolle formen, 2 cm lange Stücke abschneiden und auf bemehlte Fläche setzen oder mit dem Löffel Gnocchi abstechen.

Gnocchi 2 – 3 Min. in kochendem Salzwasser ziehen lassen

Roten Pfeffer stoßen und in geschmolzener Butter über die angerichteten Gnocchi geben.

Variante:

1 kleinen Bund Basilikum gehackt, gemischt mit 6 EL Olivenöl über die Gnocchi geben.

Statt Mairübchen können Sie auch Spinat, Brennnessel oder Sauerampfer verwenden