

# REZEPT-WETTBEWERB 2011

## 9. Platz

Hilde Larösch aus Mittelsinn

### **Ricotta-Spinat-Gnocchi mit pikanter Tomatensoße**

tolle Kombination

Für 4 Portionen

**Gnocchi:** 500 g frischer Spinat ♦ 2 EL Butter ♦ 150 g Parmesan am Stück ♦ 250 g Ricotta ♦ 2 Eier ♦ 100 g Mehl ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 1 Msp. Muskat  
**Soße:** 60 g Zwiebeln ♦ 1 Knoblauchzehe ♦ 150 g Möhren ♦ 2 EL Olivenöl ♦ 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 ml) ♦ 2 EL Tomatenmark ♦ 1 Prise Chilipulver ♦ 6 Stiele Basilikum ♦ **Außerdem:** Mehl für die Hände

**1.** Spinat verlesen, putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Butter in einem großen Topf zerlassen, Spinat darin andünsten bis er leicht zusammenfällt. Abkühlen lassen, in einem feinen Sieb ausdrücken und fein hacken. Parmesan fein reiben. Ricotta mit Eiern, Mehl und Spinat vermischen. Die Hälfte des Parmesans zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig ca. 30 Minuten kühl stellen.

**2.** Inzwischen für die Soße Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse kurz



darin anschwitzen, Tomaten und Tomatenmark zufügen. Bei niedriger Hitze ca. 25 Minuten garen. Soße würzig mit Chilipulver sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf Wunsch pürieren.

**3.** Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Aus Ricotta-Spinat-Teig mit bemehlten Händen ca. 3-4 cm große Gnocchis formen und portionsweise in reichlich siedendem Salzwasser 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Mit Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Tomatensoße in Teller füllen, Gnocchi darauf anrichten und mit restlichem Parmesan und Basilikum bestreut servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde 15 Minuten

**Pro Portion:** 565 kcal, 2366 kJ, 33 g EW, 31 g KH, 32 g F, 3 BE

Dieses Rezept ergänzt den Beitrag „Die Gewinnerrezepte“ aus köstlich vegetarisch 4/11.

#### Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner ♦ **Redaktion:** Anna Plumbaum ♦ **Fotos:** Anna Plumbaum ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch ♦ **Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.