

REZEPT

Überbackene Meerrettich-Gnocchi

mit gerösteten Walnüssen, Spinat und Blauschimmelkäse

ZUTATEN

400 g festkochende Kartoffeln
15 g Mehl
15 g Stärke
15 g Butter
2 Eigelb
100 g Blauschimmelkäse
20 g Butter
4 Handvoll Blattspinat
Salz, Pfeffer
16 Stück halbierte Walnuskerne
2 EL Schamel Meerrettich Rospelstix[®]

ZUBEREITUNG

Kartoffeln gewaschen mit Schale für 75 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas auskühlen lassen, dann Mehl, Stärke, Butter, Eigelb und 2 EL Meerrettich zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn nötig noch etwas Mehl zugeben. Arbeitsplatte mit Stärke bestäuben, Teig zu einer 2-3 cm dicken Wurst formen und in kleine Stücke aufteilen. Die Gnocchi anschließend formen und ca. vier bis fünf Minuten in kochendem Wasser fertig garen. In der Zwischenzeit die Walnuskerne in einer Pfanne goldbraun rösten (ohne Einsatz von Fett, da die Nüsse von Haus aus eigenes Öl enthalten). Butter aufschäumen, Spinat zugeben und rühren, bis er zusammengefallen ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi zusammen mit dem Spinat anrichten, mit dem Blauschimmelkäse garnieren und einem Flambier-Brenner gratinieren (alternativ in die Backröhre geben).

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
