

## 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 Walnusskerne  
2 EL Schamel Meerrettich Raspelstix®

## 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 Walnusskerne 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)

---