

Gnudi – Ricotta-Nocken in Spinatsud

Zutaten für 4 – 6 Portionen

1 kg frischer Blattspinat
4 EL Olivenöl, extra vergine
Condimento bianco (weißer Balsamicoessig)
feines Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter
2 Knoblauchzehen, gepresst
50 g Parmesan, gerieben
2 Eier
150 g Ricotta
frisch geriebene Muskatnuss
200 g Pastamehl tipo 00 (oder glatt Type 480)
40 g Butter zum Fertigstellen
10 Salbeiblätter
Parmesan zum Bestreuen



Spinat waschen und putzen.

In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und den Spinat darin zusammenfallen lassen.

Auskühlen lassen, ausdrücken, die Kochflüssigkeit auffangen. Den Spinat fein hacken.

Zwei Drittel für die Gnudi verwenden, den Rest für den Spinatsud.

Den Spinat für den Sud mit etwas Olivenöl und Condimento bianco im Mixer pürieren, salzen, pfeffern. Mit mehr Olivenöl und Essig abschmecken. Die Konsistenz falls notwendig mit der Kochflüssigkeit korrigieren.

Für die Nocken Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauch dazugeben. Den restlichen Spinat mit Parmesan, Eiern, Ricotta und Knoblauchbutter vermengen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Mit Mehl zu einer homogenen Masse rühren.

Mit nassen Händen oder zwei Esslöffeln Nocken formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie aufschwimmen.

Eventuell vor dem Anrichten in Salbeibutter schwenken.

Den Spinatsud auf den Tellern verteilen, die Nocken darauf platzieren und servieren. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und genießen.