

## **Mangoldgnocchi/ 4P**

Das braucht's:

500g Mangold

200g Ricotta

150g Parmesan

3 kl. Eier

Ca. 150 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

75 g Butter (für die Fertigstellung)

So geht's: Mangold kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Ricotta zerdrücken, Parmesan reiben (50g zurückstellen). Eier mit Ricotta, Mangold, 100 g Parmesan, Mehl verrühren (so viel Mehl, dass der Teig zusammenhält. Würzen. Mit zwei Teelöffeln walnussförmige Gnocchi formen, diese in Mehl wenden. Immer ca. 15 St. in kochendes Salzwasser legen und ca. 5 min. kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Butter schmelzen, über die fertigen Gnocchi geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Buen provecho!

Auch lecker mit frischer Tomatensauce und einem gemischten Salat!