



Spinatnocken in Gorgonzola-Sahnesoße

Den Spinat auftauen lassen, mit den Händen gut ausdrücken und fein hacken. Spinat, Ricotta, Ei, Eigelb, Parmesan und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Sahne in einen Topf geben, den Käse hineinbröckeln und alles bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Gorgonzola-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Einen weiten flachen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Mit 2 Esslöffeln Nocken vom Spinatteig abstechen und in dem schwach siedendem Salzwasser etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Nocken sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spinatnocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und sofort mit der Soße servieren.

Gelingt leicht in 40 Minuten



Zutaten für 4 Personen

- 350 g TK-Blattspinat**
- 150 ml süße Sahne**
- 150 g Gorgonzola-Käse**
- Salz**
- frisch gemahlener Pfeffer**
- 250 g Ricotta (ital. Frischkäse)**
- 1 Ei**
- 1 Eigelb**
- 100 g Parmesan (frisch gerieben)**
- 100 g Mehl**
- Muskatnuss (frisch gerieben)**

