

Ricotta und Spinat Gnudi

270–280 Min

Zubereitung

1 Die Ricotta in ein Käsetuch geben und in einem Sieb etwa 1 Stunde lang abtropfen lassen.
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Spinat hinzufügen. 30 Sekunden lang kochen, bis er welk ist, dann in Eiswasser geben. Gut abtropfen lassen und abkühlen lassen.

2 Den Spinat hacken und in einer Schüssel mit Ricotta, Eigelb, Salz, Pfeffer, Paprika und Mehl vermengen. Die Mischung 2 Stunden lang kühl stellen. Ein Backblech mit Grieß bestreuen. Mit zwei Löffeln die Gnudi formen und auf das Blech legen. Leicht mit Grieß bestreuen.

3 Zu Kugeln formen und mindestens 1 Stunde (idealerweise 5–6 Stunden) kühl stellen.

4 Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnudi vorsichtig hineingeben und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann noch 1 Minute weiterkochen.

5 Die Butter mit Paprika in einer Pfanne schmelzen. Die Sahne und etwa 100 ml des Gnudi-Kochwassers hinzufügen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen. Vom Herd nehmen, die Gnudi hinzufügen und vorsichtig mit der Sauce überziehen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Ricotta
100 g	Babyspinat
1	Eigelb
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
0.25 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
0.25 TL	Paprika edelsüß spezial
65 g	Mehl, grob gemahlen
30 g	Grieß, zum Bestreuen

Für die Sauce:

40 g	Butter
1 TL	Paprika geräuchert
100 ml	Kochcreme
	Gnudi-Kochwasser, falls erforderlich