



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Répási Eszter

SPENÓTOS GNOCCHI

Ha meguntuk már a megszokott köreteket próbáljuk ki a spenótos gnocchit, mely nem csak finom, de a spenótnak köszönhetően rostot, folsavat és vasat is gazdagon tartalmaz.

ALLERGÉN

tojás

HOZZÁVALÓK

500 g burgonya

1 db tojás

250 g spenót

250 g teljes kiőrlésű

liszt

1 csipet só

(zöldfűszerekkel)

helyettesíthető)

ALLERGÉNEK

glutén

- 1 Mossuk meg a burgonyát, majd hámozzuk meg, vágjuk kockákra és tegyük fel hideg vízben főni.
- 2 Míg fő a krumpli olvasszuk ki a spenótot.
- 3 Ha megfőtt a krumpli törjük krémes állagúra, majd keverjük bele a tojást és a spenótot.
- 4 Sózzuk és fokozatosan adagoljuk hozzá a lisztet.
- 5 Ha formázható, de nem kőkemény a tésztánk lisztetezett munkafelületen sodorjunk belőle hosszú rudakat, ezután pedig vágjuk 2 cm-es darabokra.
- 6 Főzzük meg bő forró sós vízben, ha feljönnek a víz tetejére szedjük ki egy szűrőkanál segítségével.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!



auchan