Walnuss-Gnocchi auf Blattspinat

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	410 kcal/1719 kJ	Fett:	22 g
Eiweiß:	14 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	37	ungesättige Fettsäuren:	20 g

Zutaten für 4 Portionen :

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
75 g	kalifornische Walnüsse
50 g	Mehl
1 kg	Blattspinat
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
30 g	getrocknete Cranberries
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 20-25 Minuten kochen. Pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. 50 g Walnüsse fein mahlen. Kartoffelmasse mit Mehl, dann mit den gemahlenen Walnüssen glatt verkneten. Daumendicke Rollen formen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, rund rollen und mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, 6-8 Minuten gar ziehen und abtropfen lassen.

2. Spinat verlesen, waschen. Zwiebel abziehen, würfeln. Restliche Walnüsse hacken. 1 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Walnüsse darin kurz rösten, aus dem Topf nehmen und auf einen Teller geben. Zwiebel im Öl goldgelb braten. Spinat abtropfen lassen, zugeben und zugedeckt 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cranberries zugeben und bei starker Hitze einige Minuten einkochen.

3. Restliches Olivenöl erhitzen und die Gnocchi portionsweise hellbraun braten. Gnocchi auf dem Spinat anrichten und mit den gerösteten Walnüssen bestreut servieren.