

# Kartoffel-Trüffel Gnocchi in Almkäsefonduta auf Spinatcreme

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

## Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und warm durchdrücken. Die Butter schaumig rühren, einzeln die Eigelb unterrühren und den geriebenen Trüffel dazugeben. Die Buttermasse mit den Kartoffeln verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Mehl vorsichtig unterheben. Kleine Kartoffelnocken formen und mit der Gabelspitze kleine Muster abdrücken.

Den Spinat kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Pinienkerne ohne Fett rösten. Alle Zutaten im Mixer fein mixen und leicht würzen. Nun die Zutaten vorsichtig erwärmen.

Milch und Sahne bis zum Siedepunkt erwärmen, Käse zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Zum Schluss Trüffelbutter und Haselnussöl einrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel-Gnocchi in Salzwasser leicht kochen. Wenn sie oben schwimmen, sofort rausnehmen. In der Fonduta schwenken. Dann den Spinat auf tiefe Teller geben und die Gnocchi mit der Käsecreme oben auf geben. Alles mit dem gehobelten Trüffel servieren.

## Einkaufsliste

### Gnocchi

500 g Kartoffeln (mehlig)  
80 g Butter (warm)  
6 Eigelb  
300g. Weizenmehl  
1 EL Maizenamehl  
1 kleinen fein geriebenen Trüffel  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Spinatcreme

400 g Spinat blanchiert  
300 g Gemüsefond  
50 ml Olivenöl  
10 g Parmesan  
1 EL Pinienkerne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Almkäsefonduta

0,25l Milch  
0,25l Sahne  
300 g Almkäse (mild)  
50 g Trüffelbutter  
50 cl Haselnussöl  
Weißer Pfeffer  
20 g Trüffel frisch