

Frühlingserwachen:

Gnocchi mit Spinat-Pesto & Rhabarber-Crumble

Im März sind wir dem Frühling schon ganz nah: Der März ist der Brückenmonat zwischen Winter und Frühling. Das Wintergemüse hat seinen letzten großen Auftritt, bevor es für Frühlingsgemüse und Kräuter die Bühne räumt. Zu den ersten Frühlingsboten gehören u.a. junger Spinat, Bärlauch und Rhabarber.

Zutaten (10 Portionen)

Gnocchi mit Spinat-Pesto:

1-2 kg Gnocchi (Frischepack)
500 g Baby-Spinat (ca. 8 Hände voll)
Ggf. Basilikumblätter (ca. 4 Hände voll)
250 g Cashewnüsse
45 g Pinienkerne
2-3 Knoblauchzehen
10-15 El Olivenöl
Salz & Pfeffer
Je nach Bedarf → Parmesan



Rhabarber-Crumble:

800 g Äpfel
3 Tl Stärke
700 g Rhabarber
8 El Zucker
3 El Zitronensaft
200 g Amarettini
3 El Butter
500 g Frischkäse
4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Gnocchi mit Spinat-Pesto:

- (1) Spinat waschen. Anschließend alle restlichen Zutaten (außer Gnocchi) in den Mixer/Zerkleinerer hineingeben und pürieren. Sollte keine Küchenmaschine vorhanden sein, müssen die Blätter fein gehackt und zerdrückt, die Nüsse und Kerne am besten gemörsert werden. Das Pesto muss nicht zu einer homogenen Masse gemischt werden. Je nach Geschmack können Nüsse und Kerne grob oder fein gehackt werden.
- (2) Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit dem frischen Pesto mischen. Je nach Geschmack mit Parmesan und Pinienkernen anrichten.

Rhabarber-Crumble:

- (1) Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Äpfel und Rhabarber in einen Topf geben, Zucker und Zitronensaft zugeben und zugedeckt aufkochen.
- (2) Stärke (oder Vanillepuddingpulver) mit etwas Wasser glattrühren und unter Rühren zur Apfel-Rhabarber-Mischung geben. Unter Rühren aufkochen und beiseitestellen.
- (3) Amarettini zerbröseln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Amarettini-Brösel in der Pfanne goldbraun rösten.
- (4) Frischkäse mit Vanillezucker glattrühren. Kompott in kleine Schälchen füllen und mit den Bröseln bestreuen. Je Portion 1-2 Nocken Vanillefrischkäse darauf geben und lauwarm servieren.