



## Spinatgnocchi mit Radicchio und Pancetta

### Zutaten für vier Personen

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
2 Eigelbe  
2 EL Mehl  
120 g blanchierter Blattspinat  
60 g Pancetta (ital. Bauchspeck)  
100 ml etwas Gemüsebrühe  
1 kleiner Kopf Radicchio  
2 EL Olivenöl  
2 EL Pinienkerne  
60 g Zwiebelwürfel  
Salz, Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb und Mehl gut vermengen. Blanchierten, gut ausgedrückten und grob gehackten Blattspinat zur Kartoffelmasse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Von der Masse auf mehlierter Arbeitsfläche Stangen rollen, Gnocchi schneiden, nochmals gut mehlieren und in sprudelndes Salzwasser einlegen. Ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl angehen lassen. Radicchio (Trevisano) in Streifen geschnitten zugeben, mit anschwenken und mit Gemüsebrühe angießen. Gnocchi mit Schaumkelle aus dem Kochwasser nehmen, gut abtropfen lassen, zum Radicchio geben, gut untermengen und in tiefen Tellern anrichten.

Pancetta würfeln, in heißer Pfanne angehen lassen und über die Gnocchi verteilen.

### Nährwert pro Portion

320 kcal – 18 g Fett - 11 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 2 BE