



Veinschmecker Gnudi mit Rahmspinat (vegan)



35 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 2 Personen

Für die Gnudi

300 g	Rupp Veinschmecker Aufstrich Natur
	veganer Eiersatz für 2 Eier
180 g	Mehl
	etwas Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer

Rahmspinat

125 g	Babyspinat
2	Knoblauchzehen
2 TL	vegane Butter
200 ml	veganes Schlagobers
	Salz
	veganer Parmesan
Zum Verfeinern:	Sprossen oder Kresse

Zubereitung

- Das Pulver für den Eiersatz nach Packungsanleitung mit Wasser verrühren und glattrühren. Den Rupp Veinschmecker Aufstrich Natur mit dem Eiersatz verrühren. Dann das Mehl untermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- Ein Blech großzügig mit Mehl bestreuen. Der Teig ist klebrig, sollte aber formbar sein. Wenn er sich gar nicht formen lässt, kannst du noch etwas Mehl dazu geben.
- Mit Hilfe von zwei Teelöffeln ovale Nocken formen und auf das Blech legen. Dazwischen die Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Alternativ kannst du mit mehligten Händen auch kleine Bällchen formen. Die Gnudi über Nacht kühl stellen.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen.
- Einen großen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnudi schwach wallend 3 – 4 Minuten köcheln lassen.
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch bei mittlerer Hitze farblos dünsten. Das Schlagobers zugeben und ca. 2 Minuten verkochen lassen. Den Spinat zugeben, unterrühren und zusammenfallen lassen. Mit Salz würzen.



7

Die Gnudi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und zum Spinat-Schlagobers-Gemisch geben. Kurz darin schwenken und auf zwei Teller verteilen. Mit Parmesan bestreuen und den Sprossen garnieren.

8

VARIANTE: Als Abwechslung kannst du auch Spätzle machen. Reduziere dafür die Mehlmenge auf 150 g. Den Teig musst du in diesem Fall auch nicht rasten lassen. Reibe ihn gleich nach der Zubereitung durch ein Spätzle-Sieb in kochendes Salzwasser. Sobald die Spätzle nach oben steigen sind sie fertig.