



Wirsingeintopf mit Gnocchi und Salbei

dazu Spinatsalat und Gremolata



ca. 45min



3-4 Personen

Dieses Gericht ist Geborgenheit in einer Schüssel: ein wärmender vegetarischer Eintopf, der ein wohliges Gefühl im Magen verbreitet und noch dazu richtig lecker schmeckt. Darin finden sich feine Cannellinibohnen, frischer Wirsing und aromatischer Salbei. Als ganz besondere Einlage kommen zarte Gnocchi dazu, die richtig schön satt und zufrieden machen. Garniert wird mit Petersiliengremolata, dazu gibt's Spinatsalat mit Nüssen.

- 1 kleiner Wirsing
- 30g Petersilie & Salbei
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 0kcal



Den **Wirsing** halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Knoblauch** schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln.



In einem zweiten großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und grob hacken.



Den **Salbei** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei niedriger Hitze sanft anbraten, bis das Öl zu sieden beginnt. Den **Salbei** ca. 1Min. weiterbraten, dann den **Wirsing** und $\frac{2}{3}$ **des Knoblauchs** in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. mitbraten. Gelegentlich umrühren.



Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden und mit der **Zitronenschale** und dem **restlichen Knoblauch** zu einer **Gremolata** vermengen. **2EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Spinat** und der **½ der Gremolata** vermengen.



Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 1Min. erhitzen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in den Topf geben. 700-800ml heißes Wasser angießen und das **Brühgewürz** einrühren. Den **Wirsing** abgedeckt bei mittlerer bis starker Hitze 12-15Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in den **Eintopf** geben. Den **Wirsing**eintopf auf tiefe Teller verteilen, mit der **restlichen Gremolata** garnieren und servieren. Den **Spinatsalat** mit den **Walnüssen** bestreuen und dazu reichen.