



# Leckere Rezepte mit Spirulina

## Grüne Gnocchi

### Zutaten

---

- 1 kg Kartoffeln
- 200g Mehl
- 100g Grieß
- 1 Bund frische Kräuter wie Basilikum, Bärlauch,
- Rucola, Petersilie etc., fein gehackt
- 1 gestrichener TL Salz
- 15 Spirulina Presslinge, zu Pulver zerstoßen



### Zubereitung

---

- Kartoffeln kochen bis sie gar sind. Sofort schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Brei abkühlen lassen.
- Den Kartoffelbrei mit Mehl, Grieß, den Kräutern, Salz und dem Spirulina-Pulver zu einem Teig verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen.
- Den Kartoffelteig in daumendicke Rollen formen und diese in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke nach Belieben formen. Mit einer Gabel feine Rillen in die Teigstücke drücken.
- Die Gnocchi in Salzwasser kochen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.

Tipp: Zu den grünen Gnocchi passt eine Tomatensauce optisch und geschmacklich sehr gut. Die Gnocchi sind aber auch mit jeder anderen Sauce gut kombinierbar. Probieren Sie selbst aus!

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr**

*Bärbel Drexel Team*