

## Reibeklößchen: Siegerländer Gnocchi

Siegerländer Gnocchi – die Italiener müssen sich auf Konkurrenz gefasst machen. Im Siegerland sind die Kartoffelklößchen aus rohen und gekochten Kartoffeln ein typisches Bauernessen; kein Wunder, die Grundzutaten waren auch bei den Bauern früher leicht verfügbar. Bei uns gibt es sie mit Blattspinat, Speck und frisch geriebenem Käse.



### Zutaten für zwei bis drei Portionen

- 375 g gekochte Pellkartoffeln
- 375 rohe Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 EL Mehl und etwas zusätzliches Mehl
- 3/4 TL Salz und Salz für das Kochwasser
- 1 große Zwiebel
- 250 g Blattspinat
- 125 g magerer Schinkenspeck
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 50 g Hartkäse

### Zubereitung

- Pellkartoffeln schälen und fein reiben.
- Rohe Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch sehr gründlich auspressen.

- Pellkartoffeln und rohe Kartoffeln mit dem Ei, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und kräftig salzen.
- In der Zwischenzeit mit bemehlten Händen aus je einem Teelöffel Teig kleine, runde Klößchen formen.
- Ein Probe-Klößchen in das kochende Salzwasser geben und einmal „aufwallen“ lassen. Das heißt: Das Wasser wirft zwar schon Blasen, ist aber ganz knapp VOR dem sprudelnden Kochen. Behält das Teigklößchen bei dieser Temperatur die Form, ist der Teig gut. Zerfällt es, muss noch etwas Mehl untergeknetet werden.
- Die restlichen Klößchen in das kochende Salzwasser geben und einmal aufwallen lassen. Dann Hitze zurückschalten und bei sanfter Hitze knapp unter dem Siedepunkt (Simmern) in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen – sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.
- **Wichtig:** Die Klößchen dürfen nicht mehr kochen, sonst zerfallen sie.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Blattspinat verlesen, waschen und etwas trockenschleudern. Speck fein würfeln.
- In einer genügend großen Pfanne das Öl erhitzen. Speck- und Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren braten, bis der Speck knusprig wird und die Zwiebel glasig ist.
- In der Zwischenzeit den Hartkäse grob raspeln.
- Blattspinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Tipp:** Vorher probieren und nicht zu stark salzen, denn Speck und Käse tragen ebenfalls zum Salzgehalt des Gerichts bei.
- Eine Soßenkelle des Reibeklößchen-Kochwassers zum Spinat-Speck-Zwiebelgemisch geben.
- Reibeklößchen mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne geben. Schwenken, nochmal abschmecken.
- Mit dem Käse bestreuen und aufessen – **Mahlzeit!**