

## GSCHWELTI MIT SPINAT-RICOTTA-SAUCE

### ZUTATEN

*bis 30 Min.*

*Für 4 Personen*

8-12 fest kochende Kartoffeln, z. B. Nicola, gut gewaschen

Spinat-Ricotta-Sauce:

250 g Ricotta

2-3 EL Halbrahm

1 Hand voll zarte Spinatblättchen

½ Knoblauchzehe, gehackt

¼ Zwiebel, fein gehackt

Muskatnuss

Salz

Pfeffer aus der Mühle



Hornveilchen und Spinatblättchen zum Garnieren, nach Belieben

### ZUBEREITUNG

**1** Die Kartoffeln im Dampfkochtopf zu Gschwellti garen.

**2** Für die Sauce alle Zutaten pürieren, würzen.

**3** Gschwellti mit der Schale halbieren, mit Sauce beträufeln, garnieren.

Dazu passen Trockenfleisch oder Käse und Salat.

Spinatblättchen für die Sauce nur fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen.

Statt frischen Spinat 2 Würfel tiefgekühlten Rahmspinat auftauen lassen und unter die Ricotta mischen.

