

**BLOGGER**  
 der Woche

[myblueberrybasket.com](http://myblueberrybasket.com)

 Die besten Blogs der  
 COOKING-Leser

# myblueberry- basket.com

*Simone liebt die Herausforderung beim Bloggen und will regionale Zutaten vom Einkauf bis zum Foto zur Geltung bringen.*

**Z**war bloggt Simone erst seit November 2014, doch eines ist schon jetzt klar: Die 48-Jährige ist Feuer und Flamme für ihren Foodblog. Ausprobiert werden Gerichte quer durch den Gemüsegarten und das, was natürlich der Familie schmeckt. Dabei stehen Regionalität und Saisonalität immer im Vordergrund. Passend dazu stellt die Niederösterreicherin dieses Mal ihre italienischen Gnocchi mit Spinat vor. Nachkochen erwünscht!

## steckbrief

### Name

Simone Weinwurm

### Inspiration für meine Postings ...

schöpfe ich aus meinen vielen Kochbüchern

### Mein Vorbild ist ...

Köchin Hanni Sehn vom Lohhaus am Kreuzberg in Payerbach

**Zu jedem Essen gehören** frische & regionale Zutaten

### Ich kann nicht leben ohne ...

meine Familie, das Kochen und Musik

[www.myblueberrybasket.com](http://www.myblueberrybasket.com)


**FRÜHLINGSHAFT. Nicht nur draußen wird alles wunderbar grün, auch auf Simones Teller hält der Frühling Einzug.**

### Zutaten

 1 kg mehlig Erdäpfel  
 100 g Babyspinat  
 200 g glattes Mehl  
 2 TL Salz, 2 EL Butter  
 100 g Walnüsse  
 100 g Babyspinat  
 etwas Parmesan

- Dauer: 1h 30 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

### Zubereitung

**1.** Erdäpfel in der Schale weichkochen, abseihen und schälen. Durch die Erdäpfel-

## Gnocchi mit Spinat

presse auf ein Backblech drücken. Auf dem Backblech verteilen und im 80°C heißen Backofen 30 Minuten bei offener Tür ausdampfen lassen.

**2.** Babyspinat in kochendem Wasser drei Minuten blanchieren, dann abseihen und pürieren.

**3.** Die Erdäpfel mit dem Mehl, dem Salz und dem pürierten Spinat zu einem glatten Teig verkneten. In vier Teile teilen. Aus jedem Teil eine

längliche Rolle von 2 cm Durchmesser formen. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einer Gabel ein Muster hineindrücken. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

**4.** Die Butter erhitzen und die Walnüsse kurz anrösten. Salzen. Den Babyspinat dazu-

geben und kurz zusammenfallen lassen.

**5.** Die Gnocchi auf Tellern verteilen und die Walnüssen und den Spinat darüber verteilen. Etwas geriebenen Parmesan drüberstreuen. Für eine vegane Version einfach die Butter durch Walnussöl oder Sonnenblumenöl ersetzen.

**Bewerben Sie sich auf [WIRKOCHEN.at](http://WIRKOCHEN.at)** **BLOGGER AUFGEPA SST!** Bewerben Sie sich mit Ihrem Lieblingsrezept und dem Stichwort „Blogger“ unter [cooking@oe24.at](http://cooking@oe24.at) oder [wirkochen.at](http://wirkochen.at)