# Capunet di Poschiavo - Puschlaver Spinatgnocchi

Capunet kann man nicht übersetzen. Es ist ein Puschlaver Ausdruck und bezeichnet eine Art Gnocchi, die recht unkonventionell zubereitet werden. Da wird kein Teig zubereitet, dem weitere Zutaten untergemischt werden, sondern da wird zuerst Spinat gedünstet, der mit altbackenem und geröstetem Brot und Ei vermischt wird und erst zum Schluss mit Mehl zu einem Teig verknetet wird. Daraus werden Gnocchis abgestochen, in heissem Wasser gegart und mit Käse und Knoblauchbutter angerichtet.

Bei der Zubereitung sollte möglichst wenig Mehl zugefügt werden, nur gerade soviel, dass die Gnocchis beim Erwellen zusammenhalten. Am besten probiert man es einfach aus und gibt nur ein Gnocchi ins Wasser, wenn es auseinander fällt, mischt man noch etwas Mehl unter den Spinat und lässt diesen nochmals ein paar Minuten ruhen.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| ca. 300g | Blattspinat gefroren |
| 50g | hartes Altbrot ohne Rinde |
| 25g | Butter (1) (zum dünsten des Spinats) |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | kleine Eier |
| 60g | Weissmehl |
| | Salz und Muskatnuss |
| 25g | Butter (2) (zum übergiessen der Capunet) |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 50g | Greyerzer gerieben (oder Parmesean, oder Sbrinz) |

## Zubereitung

Spinat auftauen und gut auspressen.

Das Altbrot durch eine Käseraffel reiben und ohne Fett in einer Bratpfanne rösten bis es

hellbraun ist und schön duftet.

Butter (1) schmelzen und leicht braun werden lassen, fein gehackte Zwiebel zugeben und kurz dünsten. Spinat zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Erkalten lassen und fein hacken. Am besten geht das mit einem Wiegenmesser. Den Spinat aber auf keinen Fall mit einem Mixer pürieren.

Spinat mit dem gerösteten Brot vermischen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Eier untermischen. Das Mehl etappenweise darübersieben und unterkneten. Es sollte zum Schluss ein weicher, fester Teig entstehen. Mindestens 2 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Masse binden kann.

Butter (2) schmelzen und leicht braun werden lassen, gehackter Knoblauch zugeben und warmhalten.

Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Gnocchis abstechen, formen und in knapp siedendendes Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben, auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit Käse bestreuen und zum Schluss mit der Knoblauchbutter übergiessen.