



Malfatti

Man nehme für 6 Portionen:

300 g Spinat [TK Blattspinat]
1 Zwiebel
100 g Parmesan
250 g Ricotta
2 Eier
ca. 200 g Mehl + Mehl zum Bearbeiten
3 EL Olivenöl
30 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

- Blattspinat nach Bedarf waschen, bzw. TK-Spinat auftauen
- Zwiebel halbieren, pellen, würfeln
- Parmesan fein reiben

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Spinat zugeben und gründlich erhitzen. Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen, evtl. leicht ausdrücken. Eier, Ricotta und Parmesan glatt verrühren. Den Spinat fein hacken und zugeben. Das Mehl nach und nach unterrühren, bis ein weicher, aber formbarer Teig entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Teigrolle von ca. 4 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Stücke schneiden und diese zu Nocken mit zwei spitzen Enden formen. In siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in der zerlassenen Butter schwenken.

Dazu passen Spargel- oder Pilzragout, Tomatensoße oder Salbeibutter und natürlich trockener Weißwein