

Malfatti

(Spinat-Käse-Nocken)

Zutaten für 6 Portionen

300	g	Blattspinat TK	Auftauen, abtropfen, fein hacken
1		Zwiebel	Fein hacken
30	g	Butter	Zwiebeln glasig dünsten, Spinat dazu geben, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
150	g	Ricotta	Crèmig rühren
50	g	Parmesan	Zu Ricotta geben, Spinat beigegeben
2		Eier	
1		Eigelb	Eier verquirlen, unter Spinat ziehen
		Salz, Muskat, Pfeffer a.d.M.	Masse kräftig würzen
200	g	Mehl	Nach und nach einarbeiten, zu einem glatten, festen Teig rühren, nochmals abschmecken
2	l	Salzwasser	Aufkochen, mit 2 Esslöffel Nocken abstechen, ins kochende Wasser geben und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nocken abtropfen und in eine feuerfeste Form geben
70	g	Butter	Über Nocken geben und bei 175°C ca. 5 Min. im Ofen überbacken
50	g	Parmesan	Darüber streuen, sofort servieren.