

Spinat-Malfatti - die „mislungenen“ Ricotta-Spinat-Klößchen

FÜR 4 PERSONEN

DAUER: gesamt ca. 45 Minuten

SCHWIERIGKEIT: mittel

ZUTATEN FÜR DIE MALFATTI:

500 g frischer Spinat

250 g Ricotta

80 g Parmesan, fein gerieben

2 Eier

80–100 g Mehl

1 Prise Muskatnuss

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSAUCE:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

1 Dose gehackte Tomaten (400 g)

1 TL Zucker

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Tip: Die Malfatti werden besonders locker, wenn die Masse nicht zu fest ist – lieber etwas weicher lassen und vorsichtig garen. Wer mag, kann sie vor dem Servieren noch kurz in Butter schwenken und mit zusätzlichem Parmesan bestreuen. Ricotta lässt sich außerdem gut durch Magerquark ersetzen – dieser sollte vorher etwas abtropfen, damit die Masse nicht zu feucht wird.

1. Schritt

Spinat gründlich waschen und in einem großen Topf kurz zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken und fein hacken.

2. Schritt

Spinat mit Ricotta, Parmesan und Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. So viel Mehl unterheben, bis eine formbare, weiche Masse entsteht.

3. Schritt

Mit zwei Esslöffeln kleine Nocken (Malfatti) abstechen und auf ein bemehltes Brett legen.

4. Schritt

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten hinzufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und etwa 10–15 Minuten köcheln lassen.

5. Schritt

Malfatti in siedendem Salzwasser 4–5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit der Tomatensauce servieren.