



GERICHTE

Malfatti

👤 Von Lena Dünser 📅 7. August 2020



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spinat oder Mangold
- 200 g Ricotta
- 130 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- ca. 150 g Dinkelmehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 70 g Butter

Zubereitung

1. Den Spinat waschen und eine Minute in kochendem Wasser blanchieren, bis die Blätter zusammengefallen sind. Die Blätter abschrecken, das Wasser gut ausdrücken und sehr fein schneiden.
2. Ricotta, Spinat, 100 g Parmesan, Eier, Eigelb und so viel Mehl einarbeiten, dass der Teig gut zusammenhält. Mit Gewürzen abschmecken.
3. Ein Topf mit Salzwasser zum Köcheln bringen und mit zwei Löffeln Nockerln aus dem Spinatteig formen. Vorsichtig in das Wasser geben und je nach Größe 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
4. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
5. Die Malfatti aus dem Wasser nehmen, auf Tellern anrichten, mit der Butter übergießen und mit Parmesan anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

www.lena-kocht.at/malfatti