

Malfatti

Zutaten

600g frischer Blattspinat, 150 g Ricotta (italienischer Frischkäse), 100g frisch geriebener Parmesan, 2 Eier, 1 Eigelb, 100g Butter, 200g Mehl, 1 kleine Zwiebel, etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Blattspinat putzen und waschen, tropfnass in einen Topf geben, erhitzen und zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen, die Blätter auspressen und fein hacken.
2. 1 Zwiebel grob hacken, in 30 g Butter glasig dünsten. Gehackten Spinat untermischen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Ricotta cremig rühren, abgekühlten Spinat und die Hälfte des geriebenen Parmesans untermischen, 2 Eier und 1 Eigelb einrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen.
4. Nach und nach 200g Mehl einarbeiten, zu einem glatten Teig rühren und nochmals abschmecken. In einem großen Topf 2 l Salzwasser aufkochen. Aus der Teigmasse mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen. In das kochende Wasser geben, dann die Temperatur verringern und die Nocken ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Währenddessen Backofen auf 175 Grad vorheizen.
5. Nocken mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Restliche Butter zerlassen und darüber träufeln, für 5 Minuten in den heißen Backofen (Gas Stufe 2) schieben. mit übrigem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Übrigens:

Malfatti könnte man mit "misslungen" oder "schlecht gemacht" übersetzen. Ein wenig schmeichelhafter Name für diese Köstlichkeit. Doch die Italiener wollen damit nur feststellen, dass die Form dieser Nocken, gegenüber den zahlreichen eleganten Nudelvarianten, sehr simpel ist. Geschmacklich gehören die bescheidenen Spinatbällchen jedoch zur absoluten Spitze!