

Malfatti

würzige Teignocken nach norditalienischer Art

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Blattspinat, TK oder 1000g frischer Spinat
- 50 g Butter oder braune Butter/Nussbutter
- 1 große Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
- 200 g Ricotta (oder 500g Magertopfen, sehr gut abgetropft)
- 2 große Eier
- 40 g Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Dinkelmehl

Zubereitung

Blattspinat putzen, waschen und blanchieren. Den Spinat gut ausdrücken am besten in einem Küchentuch auswringen und mit einem Messer fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein gewürfelt in etwas Butter glasig dünsten. Gehackten Spinat untermischen, vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen.

Ricotta mit den Eiern cremig rühren, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Mehl unter stetigem Rühren nach und nach unterarbeiten, bis der Teig glatt und etwa so fest wie Fleischlaibchen Masse ist. **Die Mehlmenge richtet sich nach der Restfeuchtigkeit von Spinat und Topfen sowie der Eigröße.**

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Nocken mit bemehlten Händen rund rollen. Salzwasser im großen, flachen Topf (3 Liter Inhalt) aufkochen, Malfatti portionsweise ins kochende Wasser gleiten lassen. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Lochkelle abschöpfen, abgetropft in einer großen Pfanne mit der Butter schwenken. Heiß servieren, bei Tisch mit dem gewählten Käse bestreuen.

Alternativ, besonders für größere Mengen: Malfatti heißt "schlecht gemacht", die Nocken müssen also nicht perfekt aussehen. Man kann die Nocken auch in eine Auflaufform geben und mit Käse und/oder mit Schinken überbacken.