

Malfatti mit Salbeibutter

Zutaten:

250 g Blattspinat
1 weiße Zwiebeln
50 g Butter
45 g Parmesan
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss
125 g Ricotta
1 Ei
1 Eigelb
120 g Mehl
6 Salbeiblätter



Zubereitung

Spinat waschen, Stängel entfernen. Zwiebeln fein würfeln und in 20 g Butter glasig dünsten. Spinat zugeben, kurz dünsten und den abgekühlten Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Parmesan fein reiben. Butter goldbraun erhitzen und salzen. Ricotta, 70 g Parmesan, Eier und Eigelb glattrühren. Spinat untermischen und nach und nach Mehl unterrühren, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse mit reichlich Mehl locker zu 4 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen. Mit einem Messer etwa 1,5 cm dicke Stücke schneiden und nach Belieben formen. Salzwasser zum Kochen bringen. Malfatti hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Butter erhitzen, Salbeiblätter hineingeben und kurz knusprig rösten. Malfatti mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Salbeibutter beträufeln und mit restlichem Parmesan bestreuen.



Diverses

