

Rezept

Malfatti mit Salbei-Nuss-Butter

Ein Rezept von Malfatti mit Salbei-Nuss-Butter, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Rucola	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Handvoll Petersilienblätter	1 Handvoll Basilikumblätter
100 g Sandwichbrot	250 g Ricotta
1 Ei	2 Eigelb
4 EL Mehl	40 g geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	30 g Walnusskerne
20 Salbeiblätter	80 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und tropfnass in einem Topf bei starker Hitze zusammenfallen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken, gut ausdrücken (es bleiben ca. 150 g) und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Rucola 2 Min. mitdünsten. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, fein hacken und dazugeben.
2. Das Brot zerpfeifen und im Mixer zu Bröseln zerhacken. Brösel, Rucolamischung, Ricotta, Ei, Eigelbe, Mehl und Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 1 Std. kühl stellen.
3. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Vom Teig mit einem nassen Esslöffel Nocken abstechen, ins kochende Wasser geben und in 10 - 15 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.
4. Walnüsse hacken, Salbei waschen und gut trocken tupfen. Die Butter zerlassen, Nüsse und Salbei darin braten, bis die Butter hellbraun ist. Malfatti mit dem Schaumlöffel herausheben, in der Butter schwenken und mit Pfeffer bestreuen.