Rezept

Malfatti - Spinat-Käse-Nocken

Ein Rezept von Malfatti - Spinat-Käse-Nocken, am 01.06.2025

Zutaten

300 g	Blattspinat
50 g	Butter
125 g	Ricotta
1	Eigelb
	Pfeffer
100 g	Mehl (Type 405 oder 550)
1	Zwiebel
100 g	ital. Hartkäse (z. B. Montello)
1	Ei
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen und putzen, waschen, leicht trocken schütteln und bündelweise kleiner schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin langsam goldgelb dünsten.

2. Den Spinat zugeben und bei großer Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend gut ausdrücken und evtl. nochmals kleiner hacken.

3. Die Hälfte des Hartkäses (50 g) fein reiben. Mit Ricotta und Spinat verrühren, dann Ei und Eigelb unterarbeiten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann das Mehl nach und nach unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Daraus mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen und diese bei Bedarf von Hand leicht nachformen.

4. Inzwischen in einem großen Topf 2 l Salzwasser aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und die Nocken hineingeben. Bei mittlerer Hitze im leicht siedenden Salzwasser gar ziehen lassen. Die Nocken sind fertig, sobald sie aufsteigen und an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in ein Sieb geben.

5. Die übrige Butter in einem Pfännchen schmelzen und leicht bräunen lassen. Die Spinat-Käse-Nocken auf Teller verteilen und mit der Butter übergießen. Den übrigen Käse (50 g) darüberhobeln.