

Rezept

Ricottanockerl mit Spinat alias Priesterwürger

Ein Rezept von Ricottanockerl mit Spinat alias Priesterwürger, am 18.04.2026

Zutaten

1 Paket fein gehackter TK-Spinat (450 g)	1 Bund Petersilie
250 g weicher Ricotta	2 Eier
100 g frisch geriebener Pecorino	100 g Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
geriebene Muskatnuss	2 EL Butter
1 EL Olivenöl	ein paar Salbeiblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat aus der Packung nehmen und in einem Sieb mit einem Teller oder einer Schüssel drunter auftauen lassen. Das dauert schon den halben Tag. Also am besten schon morgens aus dem Tiefkühler holen.

2. Nach dem Abtropfen ist der Spinat aber immer noch zu feucht. Also zwischen den Händen zusammendrücken, bis keine Flüssigkeit mehr rausläuft. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.

3. Den Ricotta mit Eiern und Pecorino verrühren. Spinat, Petersilie und Mehl untermischen. Die Masse soll weich, aber formbar sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Im großen Topf Wasser auf den Herd stellen, und zwar reichlich. Während das Wasser heiß wird, schon mal mit zwei Teelöffeln aus der Ricottamasse Klößchen formen. Die Masse soll zusammenhalten, einen Schönheitspreis müssen die Klößchen nicht gewinnen. Ein Brett mit Mehl bestreuen, die geformten Strangolapreti nebeneinander drauf setzen.

5. Wenn alle Klößchen geformt sind, Strangolapreti vom Brett aus ins Wasser rollen lassen. Hitze zurückschalten und die Klößchen ungefähr 10 Minuten garen. Wenn sie fertig sind, schwimmen sie oben.

6. Butter mit Öl warm werden lassen, das Öl sorgt dafür, dass die Butter nicht so leicht verbrennt. Salbeiblättchen darin leicht anbraten.

7. Strangolapreti mit dem Schaumlöffel aus dem Topf holen, in tiefe Teller füllen und mit Salbeibutter beträufeln. Und auch wenn's schwerfällt – Strangolapreti bitte langsam genießen!