

Rezept

Spinatnocken

Ein Rezept von Spinatnocken, am 20.04.2024

Zutaten

200 g TK-Blattspinat	Salz
1/2 Bund Basilikum	100 g Parmesan am Stück
100 g Ricotta	2 Eier (Größe M)
100 g Mehl	schwarzer Pfeffer
2 EL Butter	1-2 EL Mehl zum Binden (bei Bedarf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Spinat in ca. 2 Std. auftauen lassen. Dann in ein Tuch geben, die Ecken miteinander verdrehen und möglichst viel Flüssigkeit auspressen. Den Spinat grob hacken und in eine Rührschüssel geben.
2. In einem weiten Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Inzwischen das Basilikum waschen und sehr gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Den Parmesan fein reiben und die Hälfte davon zum Spinat geben. Beides mit gehacktem Basilikum, Ricotta, Eiern und dem Mehl gründlich vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
4. Mit zwei Esslöffeln vom Spinatteig einen Probenocken abstechen und ins kochende Salzwasser geben. Zerfällt er, noch 1-2 EL Mehl in den Teig kneten. Den fertigen Teig mit den Esslöffeln Nocken für Nocken ins Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht sprudelt, sondern nur noch simmert. Die Nocken darin bei kleinster Hitze offen ca. 15 Min. ziehen lassen, bis sie aufschwimmen.
5. Die fertigen Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in einem Sieb abtropfen lassen. In einem Pfännchen die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und braun werden lassen.
6. Die Nocken auf die Teller verteilen, mit der braunen Butter übergießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Dazu schmeckt ein knackig frischer Rohkostsalat.