

Spinat-Ricotta Malfatti mit Butter und Salbei



- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Herrlich-italienische **Spinat-Ricotta Malfatti mit Butter und Salbei** – italienischer geht kaum! Dabei heißt „Malfatti“ eigentlich so viel wie „schlecht gemacht“ oder „mislungen“. Wieso die leckeren Nocken so genannt werden? Das hängt wahrscheinlich damit zusammen, dass Malfatti eigentlich als Unterart von Gnocchi gelten. In Form und Geschmack sehen die kleinen Nocken ihnen optisch auch sehr ähnlich. Im Gegensatz zu feinen, glatten, wohlgeformten, italienischen Nudelspezialitäten kommen Malfatti in der tat etwas „mislungen daher“. Die Spinat-Nocken sehen etwas groß und klobig aus. Das liegt nicht zuletzt an ihrer Beschaffenheit. Allerdings kann geschmacklich in keinster Weise auch nur annähernd von „mislungenern“ die Rede sein. Die Spinat-Ricotta Malfatti mit Butter und Salbei schmecken herrlich italienisch. Dafür sorgen reichlich Parmesan, Mehl, Butter und Ricotta – und Pinienkerne und Salbei sorgen für den besonderen, frischen Pfiff!

Unser Chefkoch Fritz Grundmann verrät:

Ich forme sie mit 2 Esslöffeln, dann sehen sie gleichmäßiger und ansehnlicher aus. Statt Spinat kann man sie auch mit Bärlauch, Salbei oder Kräutern machen. Einfach nur lecker!

Malfatti sind ein typisch italienisches Hauptgericht. Da sie sehr deftig sind, eignen sie sich auch

wunderbar als Vorspeise, wie auch auf dem Bild zu sehen.

Zutaten

- 500 g Spinat (frisch oder TK) 500 g frischer Spinat, verlesen, mehrfach gewaschen, gut trocken gelaufen, (Geht auch mit Tl - Spinat)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 250 g Ricotta
- 100 g Markenbutter
- 3 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 230 g Weizenmehl, Type 405
- 1 Zitrone, hiervon etwas Abrieb
- 100 g geriebener Parmesan
- 40 g Pinienkerne, trocken, ohne Fett geröstet
- 100 g Butter
- 12 Salbeiblätter (je nach Größe und Portionierung auch mehr)
- reichlich Parmesan zum Bestreuen
- Muskat
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Zwiebeln in etwas Butter glasig angehen lassen und den Spinat kurz anschwitzen. Etwas abkühlen lassen, Wasser in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken.

Schritt2

Die rechtliche Butter im Topf schmelzen und Eigelbe mit dem Ricotta, Zitronenabrieb und dem Parmesan darin zu einer glatten Masse verrühren, das Mehl darüber sieben. Die Spinat-Zwiebeln unter heben, salzen, pfeffern, mit ein wenig Muskat würzen.

Schritt3

Den Teig vierteln und auf einer mit Mehl bestrichenen Arbeitsfläche mit reichlich Mehl zu 4 langen Rollen formen. Diese sollten einen Durchmesser von 3 bis 4 cm haben und etwa 2 cm dick sein. Jetzt mit 2 feuchten Dessert- oder Esslöffeln schöne, glatte Nocken formen und direkt in siedendes Salzwasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig, das dauert in etwa 5 Minuten. Die Zeit variiert natürlich je nach Größe der Malfatti-Nocken. Sobald sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle heraus heben.

Schritt4

In der Zwischenzeit, während die Malfatti kochen, die Butter erhitzen und die Salbeiblätter hineingeben. Dabei sollte die Butter nicht zu heiß werden, damit sie nicht verbrennt. Sobald der Salbei knusprig wird, Pinienkerne hinzugeben, kurz mit anrösten und beiseite stellen. Sobald die Malfatti angerichtet sind, die Salbei-Butter über die Nocken verteilen und Parmesan darüber geben - sofort servieren.

Spinat-Ricotta Malfatti mit Butter und Salbei: Herrlich-italienische Nocken

Die leckeren Malfatti schmecken nicht nur als Variante mit Spinat und Ricotta wunderbar. Hier finden sich zahlreiche leckere Variationen. Bei GekonntGekocht haben wir beispielsweise auch ein tolles Malfatti Rezept mit einer feinen Parmesan-Sauce anstelle der Butter.

Oder wie wäre es anstelle der Salbeis mit Malfatti in Mandelbutter? Dieser Tessiner Klassiker (Norditalien) wird mit einer Buttersauce mit Mandeln serviert. Darauf wird Parmesan gerieben. Wer etwas anderes ausprobieren möchte, für den haben wir ein tolles Parmesan Nocken Rezept. Die leckeren Nocken passen zu fast allen klaren Suppen, wie etwa einem italienischen Tomatensüppchen.

Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern und Kochen. Und natürlich buon appetito!

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Vegetarisch **Tags:** Hauptgericht, hausgemacht, herrlich italienisch, herzhaft, Kleine, nocken, preiswert, Salbei, traditionell, unkompliziert, unkomplizierte italienische küche

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)640
- KH (g)29
- Fett (g)48
- Eiweiß (g)23
- Ballast (g)4,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-ricotta-malfatti/>