

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 18.04.2023

Spinatnocken (Malfatti) mit Salbeibutter

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Nocken

250 g Ricotta,
alternativ Magerquark, siehe Tipp
500 g Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Salz
2 EL Olivenöl
100 g Parmesan
1 EL Biozitroneuschale, gerieben
2 Eier (Größe M)
etwas Pfeffer
etwas Muskat
200 g Mehl, ca.

Für die Salbeibutter

16 Salbeiblätter, ca.
100 g Butter
etwas Salz
1 TL Zitronensaft, ca.
etwas Parmesan zum Bestreuen



Zubereitung

1. **Für die Nocken** Ricotta in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Spinat verlesen, putzen, abbrausen und trockenschütteln. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken.
2. Spinat in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. In ein Sieb geben, kalt abbrausen. Spinat abtropfen lassen, gut ausdrücken (und nach Belieben etwas hacken).
3. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin leicht bräunen und etwas abkühlen lassen.
4. Parmesan reiben. Mit Ricotta und Eiern verrühren. Zitronenschale, Zwiebel-Knoblauch-Masse und Spinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Alles gut mischen, dann nach und nach Mehl dazu geben, so dass eine relativ feste dennoch geschmeidige Masse entsteht.
5. Aus der Masse, mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken abstechen.
6. Die Nocken direkt in siedendes Salzwasser geben und garen. Wenn diese an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.
7. **Inzwischen Salbeiblätter** ganz lassen (oder nach Belieben fein schneiden). Butter erhitzen und leicht aufschäumen lassen. Salbeiblätter zugeben und mischen, bis die Butter leicht bräunt. Mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.
8. Spinatnocken mit Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.
9. Nocken auf Tellern anrichten, mit der Salbeibutter beträufeln, mit Parmesan bestreuen, anrichten und servieren.

Tipp: Bei Verwendung von Magerquark, diesen in ein Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen.