

# Malfatti

## Spinat-Käse-Nocken (Lombardei)



Zutaten für 6 Portionen:

**600 g** frischer Blattspinat  
**150 g** Ricotta (italienischer Frischkäse, ersatzweise gut abgetropfter Magerquark)  
**100 g** frisch geriebener Parmesan  
**2** Eier  
**1** Eigelb  
**100 g** Butter  
**200 g** Mehl  
**1** kleine Zwiebel  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zubereitungszeit: 1 Std.  
Pro Portion: 2000 kJ / 480 kcal

**1)** Blattspinat putzen und waschen, tropfnass in einen Topf geben, erhitzen und zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen lassen, die Blätter auspressen und fein hacken.

**2)** 1 Zwiebel grob hacken, in 30 g zerlassener Butter glasig dünsten. Gehackten Spinat untermischen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**3)** Ricotta cremig rühren, abgekühlten Spinat und die Hälfte des geriebenen Parmesans untermischen. 2 Eier und 1 Eigelb einrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen.

**4)** Nach und nach 200 g Mehl einarbeiten, zu einem glatten Teig rühren, nochmals abschmecken. In einem großen Topf 2l Salzwasser aufkochen. Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen. Ins kochende Wasser geben, dann die Temperatur verringern und die Nocken ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Währenddessen Backofen auf 175° vorheizen.

**5)** Nocken mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Restliche Butter zerlassen und darüber träufeln, für 5 Min. in den heißen Backofen (Gas: Stufe 2) schieben. Mit übrigem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Kurioserweise schmückt diese Köstlichkeit ein wenig schmeichelhafter Name -Malfatti könnte man nämlich am ehesten mit *>misslungen<* oder *>schlecht gemacht<* übersetzen ...

Doch seien Sie versichert: Die Italiener wollen damit nur feststellen, dass sich die Form dieser Nocken geradezu simpel ausnimmt - im Vergleich zu den zahlreichen, sehr viel eleganteren Nudelrivalen. Geschmacklich gehören die bescheidenen Spinatbällchen jedoch zur absoluten Spitze!