

Malfatti

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Ricotta
- 500 g Spinat
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 50 g Grieß
- 1 Glas ORO d'Italia Kräuter Tomatensauce
- 70 g Parmesan
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Ricotta gut abtropfen lassen, Flüssigkeit durch ein Tuch pressen. Den frischen Spinat mit etwas Wasser kochen und mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Wenn der Spinat abgekühlt ist, möglichst viel Wasser aus dem Spinat pressen und fein hacken.

Schritt 2: Die Malfatti formen

Den Ricotta und die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles vermischen. Die Masse mit den Händen zu kleinen Bällchen (ca. 4 cm) rollen. Malfatti in kochendem Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, schwimmen sie oben. Malfatti gut abtropfen lassen.

Schritt 3: Das Finale

Die Kräuter Tomatensauce erhitzen und anschließend die Malfatti auf einem Bett aus Tomatensauce servieren.