Malfatti mit Tomatensauce

Italienische Spinat-Ricotta-Nocken in Tomatensauce

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Ursprünglich kommen Malfatti aus Norditalien – die Ricotta-Spinat-Nocken haben aber ganz Italien im Sturm erobert. Wörtlich übersetzt bedeutet „Malfatti“ schlecht gemacht oder misslungen – mit diesem Rezept gelingen allerdings auf jeden Fall! Das Geheimnis der Malfatti liegt darin, Spinat und Ricotta gut abtropfen zu lassen. Dieses Gericht ist mit seinen satten Kontrasten von roter Tomatensauce und grünen Malfatti definitiv ein Hingucker – und ja: Es erinnert an Gnocchi oder an Knödel aus der deutschen Küche. Nur anders. Noch besser. Mmmh. Buon appetito!

Zutaten

250 g Ricotta

500 g Spinat

1 Ei

50 g Mehl

50 g Grieß

1 Packung ORO di Parma Sugo Kräuter Tomatensauce (400 g)

70 g Parmesan*

1 Prise Muskatnuss

Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für die Malfatti-Masse kochst du zunächst den Spinat in Wasser und schmeckst ihn mit Salz ab. Lass ihn anschließend abtropfen und abkühlen. Presse bei Bedarf auch noch das restliche Wasser heraus. Hacke den Spinat möglichst fein, denn zusammen mit Ricotta, Mehl, Ei, Grieß, Muskat und Parmesan kommt er nun in eine Rührschüssel. Den Ricotta solltest du vorher gut abtropfen lassen. Verrühre alles zu einer Masse und würze nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Schritt 2: Die Malfatti

Rolle die entstandene Masse mit den Händen zu kleinen, ca. 4 cm großen Bällchen. Wenn du möchtest, kannst du dabei auch Handschuhe tragen. Sind alle Spinat-Ricotta-Nocken gerollt und bereit, gibst du sie in siedendes Salzwasser und garst sie, bis die Bällchen an die Oberfläche treiben.

Schritt 3: Die Tomatensauce

Für die fruchtige Sauce gibst du die Sugo Kräuter Tomatensauce in einen Topf und erhitzt sie langsam, während die Malfatti im Wasser garen. Schmecke die Sauce nach Belieben mit Salz und Pfeffer ab. Dann kannst du die fertigen Malfatti abschöpfen und sie mit der Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum servieren. Delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte